વીવીધવાની



મેહરબાઈ જમશેદજી વાડીઆ.

વીવીધ વાંની

અથવા

પકવાન બનાવવાનું પુસ્તક

જેની અંદર

જાત જાતનાં પકવાંનો તથા મીઠાઇ મળી
૨૧૮૦ વાંનીનો સંગ્રહ કીધો છે.



રચનાર
મરહુમ બાઇ મેહેરબાઇ જમશેદજી નશરવાનજી
વાહડીયા.

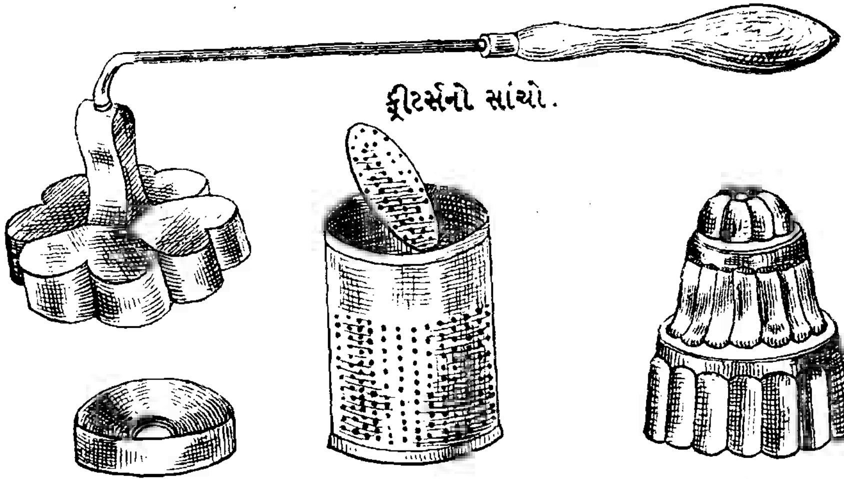


આવૃતી ૪ થી.

(ભાગ ૧ લો).



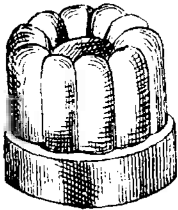
મુંબઇ.
જામે જમશેદ પ્રીંટીંગ વર્કસમાં
માણેકજી નવરોજી પ્રીંટરે છાપયું છે, અને મેસર્સ જે૦ બી૦ મરઝબાનની
કું૦ એ પ્રગટ કીધું છે, બેલાર્ડ હાઉસ—કોટ.
સને ૧૯૨૬ ઇસવી.



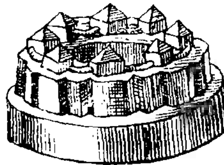
ફ્રીટર્સનો સાંચો.

ઢાંકણું તથા પનીરનો સાંચો.

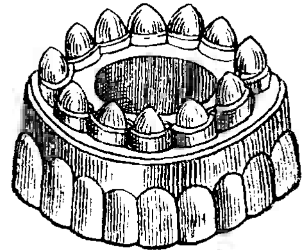
આઈસ ક્રીમનું મોલ્ડ



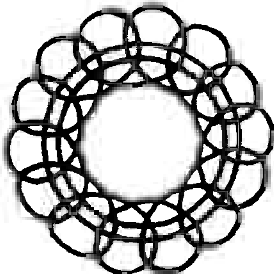
જૅલીનું મોલ્ડ.



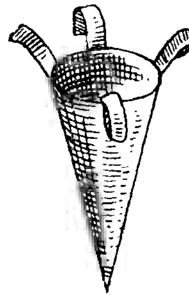
પુડીંગનું મોલ્ડ.



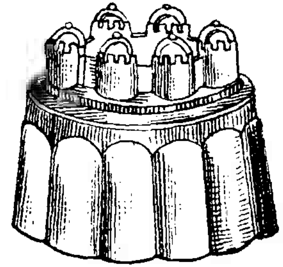
કેકનું મોલ્ડ.



જલેબી.



જૅલી બૅગ.



બ્લાઁનમોંઝનું મોલ્ડ.



મરહુમ બાઈ મેહેરબાઈ જમશેદજી નશરવાનજી વાહાડીયા.

જન્મ—રોજ ૩ જો અરદીબેહશત, માહા ૩ જો ખોરદાદ શેહેનશાહી સને ૧૨૩૬ યઝદેઝરદી તા૦ ૨૪ મી નવેમ્બર સને ૧૮૬૬ ઇસ્વી.

મરણ—રોજ ૨૫ મો અરસીસંગ, માહા ૭ મો મેહેર શેહેનશાહી સને ૧૨૬૬ યઝદેઝરદી, તા૦ ૭ મી એપ્રીલ સને ૧૮૯૭ ઇસ્વી.



મરહુમ ડૉ૦ કેખશરૂ નશરવાનજી બાહાદુરજી એમ. ડી. (લંડન.)

જન્મ—રોજ ૧૨ મો મોહોર, માહા ૨ જો અરદીબેહશ્ત શેહેનશાહી
સને ૧૨૩૦ યઝદેઝરદી, તા૦ ૪ થી નવેમ્બર સને ૧૮૬૦ ઇસ્વી.

મરણ—રોજ ૫ મો **અસપંદાદ**, માહા ૧૨ મો **અસપંદાદ** શેહેનશાહી
સને ૧૨૬૭ યઝદેઝરદી, તા૦ ૫ મી આગસ્ટ સને ૧૮૯૮ ઇસ્વી.

અર્પણ પત્રીકા.

ખરેજ ફીરેસ્તા ખસલતના, અસો, પરોપકારી, પરદુઃખભંજન મારા માનવંત ખેરખાહ મીત્ર મરહુમ ડૉ૦ કેખશરૂ નશરવાંનજી બાહાદુરજી એમ. ડી. (લંડન), જેઓએ મારાં અતી વ્હાલાં એક પુરાં ફરજંદ મરહુમ બાઇ મેહેરબાઇ જમશેદજી નશરવાંનજી વાહાડીયાની મરકીની બીમારી વેળા પારસી ફીવર હૉસ્પીટલમાં કશો પણ અંતર રાખ્યા વગર સઘળાં દર્દીઓ ભેગી ખરેજ તારીફલાયક કાલજી અને ખંત સાથે તનોમનથી જે અમુલ્ય સારવાર પ્રથમથી તે છેલ્લી ઘડી સુધી કીધી હતી, તેમજ તે પછી મારાં તન તેમજ મનનું દુઃખ ઓછું કરવા એજ ભલા, અમીરી ખાસીયતના, નીતીમાન, વીવેકી ગ્રહસ્થ પોતાની વારંવારની હાજરીમાં ચાલુ કોશેશ કરતા હતા તે સઘળાં એ નેકનામ, નામદાર, નામીચા, મ્હાન નરનાં સાંમટાં હેસાંનનો બદલો તો કોઇપણ રીતે કદી બી વાળી શકાયજ નહી, તેમજ એ ખરેજ લાયકીવાળા, સખી તબીબની ખાલી થયલી જગ્યા પણ પુરી શકાશે નહી. તેવા હાતમ સરીખાં મોટાં દીલના અને લુકમાન જેવા કાબેલ હકીમના ઘટીત સ્તુતી કરવાની મુજ સરીખી નાતવાન અબલાની જબાંનમાં બીલકુલ તાકાત નથી, તોય તે સંપુર્ણ સદગુણી ગ્રહસ્થની હયાતીમાં આએ નજીવું પુસ્તક અર્પણ કરવાની મારી ખાહેશ મેં તેમને જણાવી હતી, પણ ખરેજ કમભાગ્યે તે વખતે તેમ બની શકેલું નહી હોવાથી તે ધર્માતમાં બાહાદુર પેહેલવાંનનાં પવીત્ર રૂહને ઘણાંજ હેસાંનના ઉભરા સાથે ખરાં અંતઃકરણ અને વફાદાર હૈડે પણ ઘણાં ભારી અને ગમખાર જીગરે દેલોજાન, તનોમન અને સરોચશમથી આ ગ્રંથ અર્પણ કરૂં છું.

પીરોજા જમશેદજી નશરવાંનજી વાહાડાયા.

સમજણ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં જે તોલ, વજન અને માપ છાપેલાંછે તે સઘળાં મુંબઇનાં છે, માટે દેશાવરવાળાંએ અંહીની ગણત્રીથીજ લેવું. જ્યાં આટો રતલને હીસાબે તેમજ તોળાને શેર લેવા કરી છાપેલું હોય તે ચાલીસ રૂપીયા ભારે રતલ અને અથાવીસ રૂપ્યા ભારનો શેર ગણીને તોળીને લેવું. પણ જ્યાં અમથું શેર આટો કરી લખેલું હોય તેતો સેરીયાં અથવા ટીપરીથી ભરીને લેવું. ૨ ટીપરીનો ૧ શેર અને ચાર શેરની ૧ પાયલી થાયછે અને ભરેલા બે ટીપરી આટોનું વજન આસરે એક રતલ થાયછે. એક તોળાના વાલ ૪૦, શેર ૧ ના તોળા ૨૮ તથા રતલ ૧ ના તોળા ૪૦ આએ ચોપડીમાં ગણવા. પાણી તથા કોઇપણ પ્રવાહી પ્રદાર્થ, તેમજ ક્રીમ પણ શેર, પાશેર યા અડધો પાશેર કરી લખેલું હોય તે તોળીને નહી પણ દુધ ભરવાના પાશેરાનું માપ રાખીને તે હીસાબે ભરીને લેવું. ૭ આંઉસ પ્રવાહીથી એક પાશેર ભરાયછે અને વેલાતી કાળી બાટલીમાં એવા ભરેલા ચાર પાશેર એટલે એક શેર સમાયછે ચમચી અથવા ચમચા ઍપૉથાકૅરી માપ સરખું ગણાય, પણ સાધારણ વપરાસમાં કાંઇ તેમ બધા સરખા આવતા નથી, સેજ પણ ફેર પડેછે, માટે એક ચમચીમાં ૬૦ ટીપાંને હીસાબે ગણીને નાનો ચમચો (ડૅઝર્ટસ્પુન)માં એવી ત્રણ ચમચી ભરીને એ હીસાબે લેવા આએ ચોપડીમાં ઘણું ખરૂં લખેલું છે.

ચોપડીમાં જ્યાં ઇંગ્રેજી નામો છાપેલાંછે તેની બનાવતની સમજણ આ મુજબ છે માછલીના ફુક્કામાંથી બનાવેલી સફેદ સેજ પારદર્શક જેવી ચીજ જેમાં જમી જવાનો ગુણ છે તેને આઇસીનગ્લાસ કહેછે. જાનવરનાં હાડકોના સાંધા સાથે વળગેલી જૅલી જેવી ચીકણી ચીજ નીકળેછે તેમાં પણ બંધાવાની ખાસીયત છે તેને જૅલેતીન કહેછે. સાફ કીધેલા પાપડ ખારને "સોદા બાઇકાર્બ" કહેછે. દરાખના તેજાબ સાથે પોટૅશ ખાર ભેળીને બનાવેલી મેળવણીને "ક્રીમ ઑવ

તારતર" કહેછે. દરાખના રસમાંથી બનાવેલા તેજાબને "તારતરીક ઍસીડ" કહેછે. મીઠાં લીંબુના રસમાંથી બનાવેલા તેજાબને "સીત્રીક ઍસીડ" કહેછે અને નીમક જેવા ગુણવાળી ચીજમાંથી બનાવેલા તેજાબને "મ્યુરેટીક ઍસીડ" કહેછે.

સેવ, ચોખા, ઘઉં, આટો, ઘી તથા નાળીયેર સેજ પણ ખોરૂ થયલું હેવું નહી. એવો ખરાબ સામાન અકસર કરી મીઠાઇ બનાવવામાં તદન નકામો છે, અને તેથી બીગડી જાયછે. ઇંગ્રેજી મીઠાઇમાં વેલાતી ખાંડ ચાલેછે પણ ગામઠી મીઠાઇ તેમાં અકસર કરી હલવામાં તો મોરીશ્યસ ખાંડ લેવી, બીજીથી વવરૂ થઇને બીગડી જાયછે. મીલનો પહેલાં નંબરનો આટો લખેલો હોય તે સુપ ફાઇન આટો લેવો. પણ ઘરનો દલેલો ઘઉંનો આટો લખેલો હોય તે ઘરમાં ઘઉં દલાવીને લેવો. જ્યાં દુધ લખેલું હોય તેમાં સોજું તાજું ભેંસનું દુધ લેવું, દુધને બદલે કેથે પાણી પણ ચાલી જશે એમ સમજીને પાણી વાપરવું નહી, કાંકે પાણીથી દુધની ગરજ સરતી નથી અને ખચીત તેથી માલ બીગડેછે. હમેશ તાડી ભેળ વગરની ચરાઇ લેવી.

કેથે બાટલી અથવા શેરનો હીસાબ લખેલો હોય, દાખલા તરીકે બે શેર યા બે બાટલી રહેને ઉતારવું કરી હોય તો ચુલા ઉપર ઉકળતી ચીજનો એવી રીતનો હીસાબ માલુમ પડી શકેજ નહીં. માટે તેની સમજણ એમછે કે જેમાં બે બાટલી અથવા બે શેર રહેને ઉતારવુ કરી હોય તો જે તપેલાંમાં તે બનાવવું હોય તેમાં પહેલે બાટલી યા પાશેરાથી બે બાટલી કે બે શેર ભરીને ઠંડું પાણી રેડવું અને એક બાંબુની સોજી ચીપ યા ગજથી તે પાણીની ઉંડાઇ માપી જોઇ તેનો જેટલો ભાગ ભીનાયેલો હોય તેટલા તસુપર શુમાર રાખી અથવા પેલા ચીપ ઉપર છરીથી નીશાન કરી રાખવી. પછી પેલી પકાવેલી ચીજ તૈયાર થવા આવેને પછું પેલાંથીજ માપી જોઇ જયારે આપણી નીશાન બરાબર માહે રહે ત્યારે ઉતારી લેવું. એજ રાતથી તપાસતાં ખમીર ચડેલું પણ માલુમ પડી શકશે.

દહી, લીંબુ, સરકો, આમલી અથવા એવી કોઇપણ ખટાસવાળી વસ્તુ ચુલે મુકવી હોય અથવા તે નાખીને પકાવવું હોય તો વાસણ તદનજ કલઇભરેલું લેવું. સેજપણ કલઇ વગરનાં અથવા બાજી

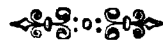
કોઇપણ ધાતુનાં વાસણમાં ચુલે મુકવું નહી પણ તેમાં અમથું પણ રાખવું નહી. કોઇપણ પ્રવાહી ચીજ બનાવેલી હોય તે અથવા સરકાની બાટલીઓ અથવા કેરબાસી છેક ઉપર સુધી ભરવી, અધુરી હોય તો બાગડી જાયછે.

કકડતાં ઘીમાં તળવા મેલતી વેળા ઘીના છાંટા આંખમાં ઉડે નહી તેની ઘણી સંભાળ રાખી કઢાઇ કે પેણામાં ઘી કકડેને તેમાં ઉંચે હાથે નહી પણ છેક નઝદીક લઇને હેઠેથી ધીરે રહીને માહે મુકવું, તેમજ તળાતી ચીજ મોટી હોય તેને ફેરવતી વખતે એકજ ચમચ યા તવાથો વાપરવો નહી, પણ બેઉ હાથમાં અકેક ચમચ યા તવાથે પકડી તે વડે તળવા મેલેલી ચીજનાં બેઉ પડ પકડીને પછી હલવેથી ફેરવવું, તેથી ઘીના છાંટા ઉડશે નહી.

કેળનાં પાદડાંમાં વીટાળીને કાંઇબી બનાવવુ હોય તો અમથુ કરૂં પાદડું ફાટી જાયછે માટે પહેલે સોજાં તજાં પાદડાંને ચુલા આગલ બધેથી સરખો તાપ દેખાડવો, તેથી પાદડું તેમજ તેનો ડાંડો પોચો થાયછે અને ફાટીયા વગર તેમાં સહેલાઇથી કાંઇપણ વીટળાયછે.

જેબી મીઠાઇમાં ઇંડાં વાપરવાનાં નહી હેય તે સઘળી મીઠાઇ તેમજ મરચી મસાલ વગર પકાવેલી સઘળી જાતની વાંની અન-ફલ-શાક ખાનારાંઓને ઉપયોગમાં આવી શકશે.

સાંકળીયું.



	સફે.
અ.	
અથાણાં અકુરી ધડાંની ...	૧
„ કૅબેજ, કૉલી-ફલાવર અથવા નોલ કોલની.	૨
„ ગોસ્ત ઈડાંની.	૨
„ દાળની (કોહેળી દાળ) ...	૩
„ પટેટાની ...	૩
„ બાફેલાં ઇડાંની.	૪
„ લીલાં લસણની.	૪
„ વેંગણાની ...	૫
અચાર આદા મુળાનું.	૫
„ ઇડાંનું ...	૫
„ ઉનાબનું ...	૬
„ અંબારાનું ...	૬
„ કૅબેજનું ...	૭
„ „ મીઠું ...	૭
„ કેરીના મુરબ્બાનાં.	૮
„ કૉલીફલાવરનું ...	૯
„ „ ૨ જું.	૯
„ કાંદાનું... ...	૧૦
અચાર કાંદાનું ૨ જું...	૧૦
„ ગાજરનું ...	૧૧
„ ગોળકેરીનું ...	૧૨
„ „ ૨ જું...	૧૩
„ „ ૩ જું...	૧૩
„ „ ૪ થું...	૧૪
„ „ ૫ મું...	૧૫
„ „ ૬ ઠું...	૧૬
„ „ ૭ મું...	૧૬
„ „ ૮ મું...	૧૭
„ „ ૯ મું...	૧૮
„ ઘરભનું ...	૧૮
„ „ ૨ જું...	૧૯
„ ચવચવનું ...	૨૦
„ „ મેવાનું.	૨૧
„ „ સ્વાદીષ્ટ રંગીન ...	૨૨
„ તથા ચટણી ભરીને સોજું રાખવાની રીત.	૨૩
„ ટામેટાંનું ...	૨૪
„ દરાખનું ...	૨૪
„ પચરસીયાં ...	૨૫

	સફે.		સફે.
અચાર પઅરસીયાં ૨ જાં.	૨૫	અચાર રાઇનું ૭ મું...	૪૪
,, ,, ૩ જાં.	૨૬	,, રેસાનું... ...	૪૪
,, ,, સુકવ્યા બગરનાં ...	૨૮	,, રોજેલનું ...	૪૫
,, પપાંઉનું ...	૨૯	,, લીંબુનાં ...	૪૬
,, પાકી કેરીનું...	૩૦	,, ,, ૨ જાં...	૪૬
,, પાણીનાં ...	૩૦	,, ,, ૩ જાં...	૪૭
,, ,, બાફેલાં...	૩૧	,, ,, ૪ થાં ...	૪૮
,, પીચનું ...	૩૨	,, ,, ૫ માં ...	૪૮
,, ફુટની છાલનું...	૩૨	,, લીંબુનાં નીમકમાં આખાં ભરેલાં.	૪૯
,, બફેણાંનું ...	૩૩	,, લીલાં મરીનું...	૪૯
,, ,, ૨ જું...	૩૩	,, વેંગણાનું ...	૪૯
,, ,, કાચી કેરીનું ...	૩૪	,, શીરા કેરીનું ...	૫૦
,, બીટરૂટનું ...	૩૫	,, સુકી તરકારીનું..	૫૧
,, ભીંડાનું ...	૩૫	,, સંત્રા તથા મોસંબીની છાલના મુરબ્બાનાં ...	૫૨
,, માછલી તાજીનાં.	૩૬	,, સુકા મેવાનું ...	૫૩
,, ,, સુકીનાં...	૩૬	અનીસાંનું પાણી નાના બાળક માટે... ...	૫૫
,, માલુંગાંનું ...	૩૭	અમૃતપાક	૫૫
,, મેથીયાં ...	૩૮	અરદની દાળ	૫૫
,, ,, ૨ જાં...	૩૮	,, ,, ૨ જી ...	૫૭
,, ,, ૩ જાં.	૩૯	અરદીયું...	૫૮
,, મોગલ... ...	૩૯	,, ૨ જું... ...	૫૯
,, રાઇનું	૪૧	,, ૩ જું... ...	૬૦
,, ,, ૨ જું...	૪૧	અલેટી પલેટી... ...	૬૧
,, ,, ૩ જું...	૪૨	**આ.**	
,, ,, ૪ થું...	૪૨	આઇરીશ ઇસ્ટુ ...	૬૨
,, ,, ૫ મું...	૪૩	,, ,, ૨ જું..	૬૨
,, ,, ૬ ઠું...	૪૩		

	સફે.
આઇરીશ ઇસ્ટુ ૩ જું...	૬૩
,, ,, તરકારીનું.	૬૩
આઇસ કસ્ટર્ડ... ...	૬૪
,, કૉફી રીચ ...	૬૪
,, ,, સાધારણ...	૬૫
,, ,, કસ્ટર્ડ ...	૬૫
,, પ્લમ પુડીંગ...	૬૬
,, પુડીંગ... ...	૬૬
આઇસક્રીમ	૬૭
,, ૨ જું... ...	૬૭
,, અખરોટનું ...	૬૮
,, અનેનાસનું...	૬૮
,, ,, ૨ જું.	૬૮
,, અંકુસનું ...	૬૯
,, આમંદ ...	૬૯
,, કેરીનું... ...	૬૯
,, કૉફી	૭૦
,, ,, ૨ જું...	૭૦
,, ચમપીનનું...	૭૦
,, ચાનું ...	૭૧
,, ચૉકોલેટ ...	૭૧
,, ,, ૨ જું...	૭૧
,, જામનું ...	૭૨
,, તજનું... ...	૭૨
,, તડબુજનું ...	૭૨
,, પસ્તાંનું ...	૭૨
,, પીચ ...	૭૩
,, બદામનું ...	૭૪
,, બનાવવાની રીત	૭૪
આઇસક્રીમ બર્ડસ કસ્ટર્ડ પાઉડરનું ...	૭૫
,, બીસ્કીટ ...	૭૬
,, મૅકેરન ...	૭૬
,, મૅરેસશીનો ...	૭૭
,, રાજબૅરી ...	૭૭
,, રાજબૅરી ૨ જું	૭૭
,, ,, સોડાનું.	૭૮
,, રીચ	૭૮
,, લીંબુનું ...	૭૯
,, વૅનીલા ...	૭૯
,, ,, ૨ જું.	૮૦
,, સ્ટ્રૉબૅરી ...	૮૦
,, ,, ૨ જું...	૮૦
,, સાધારણ ...	૮૧
આઇસીંગ કૉફીની ...	૮૧
,, ખાંડની ...	૮૧
,, ચૉકોલેટ ...	૮૩
,, પસ્તાંની ...	૮૩
,, બદામની ...	૮૩
આઉદ	૮૪
,, ૨ જું ...	૮૬
,, કૉર્નફ્લૉઅરનું...	૮૭
,, ફીરંગીનું ...	૮૭
,, સાધારણ ...	૮૮
આથેલી ધરભ ...	૮૯
આદાંની સુંઠ ...	૮૯
આપડી કાંમ રાંઉ (પોરટુગીસ પકવાંન)...	૯૧

	સફે.
આમઠી (હિંદુની વાની).	૯૨
આમંદ કેક	૯૩
,, ,, ૨ જું ...	૯૪
,, ,, ૩ જું ...	૯૪
,, ચીજ કેક ...	૯૫
આમંદ ડાયમંડ ...	૯૫
આમંદ ડ્રૉપ્સ... ...	૯૬
,, પુડીંગ ...	૯૬
,, ,, ૨ જું.	૯૭
,, ,, ૩ જું.	૯૮
,, ,, ૪ થું	૯૮
,, ,, ૫ મું	૯૯
,, મીલ્ક ...	૧૦૦
,, રૉક્સ ...	૧૦૦
,, સ્પંજ કેક...	૧૦૦
આલબ્લૅસ	૧૦૧
ઇ.	
ઇટેલ્યન પીરેમીડ ...	૧૦૨
ઇડાં આખી દાળનાં.	૧૦૨
,, કારેલાંપર ...	૧૦૩
,, કુટાપર	૧૦૩
,, કોથમીરપર ...	૧૦૩
,, કોળમીપર ...	૧૦૪
,, કૉલીફ્લાવર, કૅબેજ અથવા નોલકોલપર	૧૦૪
,, ફંટોલાપર ...	૧૦૫
,, કાંદાપર	૧૦૫
,, ખીમાંપર ...	૧૦૫
,, ગલકાપર ...	૧૦૬

	સફે.
ઇડાં ગ્રીનપીજપર ...	૧૦૬
,, ગોસ્ત અથવા મરઘીના રેસાપર.	૧૦૬
,, ચણાની દાળપર.	૧૦૬
,, ચોધારીપર ...	૧૦૬
,, ચોળીની સીંગપર.	૧૦૭
,, ચારવેલાં ...	૧૦૭
,, છોલાપર... ...	૧૦૭
,, ટામેટાંપર ...	૧૦૮
,, ટીંડોરીપર ...	૧૦૮
,, તરકારીપર બનાવવાની રીત ...	૧૦૯
,, તુરીયાંપર ...	૧૦૯
,, ડબલબીનપર ...	૧૧૦
,, નાળીયેરનાં ખમણ પર	૧૧૦
ઇડાંનું તેલ... ...	૧૧૧
ઇડાંને કફ કેમ ચઢાવવો.	૧૧૧
ઇડાંનો પોળો ભુજેલો...	૧૧૨
,, ,, મસાલાનો.	૧૧૨
,, ,, ,, ૨ જો.	૧૧૩
,, ,, લોઢીપરનો.	૧૧૩
,, ,, સાદો ...	૧૧૪
,, ,, ,, ૨ જો.	૧૧૫
ઇડાં પપેટાપર ...	૧૧૬
,, પનદોરાંપર ...	૧૧૭
,, પપાઉંપર ...	૧૧૭
,, પાક	૧૧૮
,, ,, સરસ ...	૧૧૯
,, પાપડીપર ...	૧૨૦

	સફે.
ઇડાં પોરડ	૧૨૦
,, પાંઉપર ...	૧૨૧
,, ફ્રેંચબીન્સપર ...	૧૨૧
,, બાફેલાં	૧૨૨
,, બુમલાપર ...	૧૨૨
,, ભાજીપર ...	૧૨૩
,, ભીંડાંપર ...	૧૨૩
,, ભુજેલાં	૧૨૩
,, ,, ૨ જાં ...	૧૨૪
,, ભેજાંપર ...	૧૨૫
,, મલાઇપર ...	૧૨૫
,, મસાલાના પપેટાપર.	૧૨૫
,, મેથીપર ...	૧૨૬
,, મોટા થાળામાં એકઠાં બનાવવાની રીત.	૧૨૬
,, લીલાં લસણનાં આરવેલાં ...	૧૨૮
,, ,, લસણપર...	૧૨૮
,, લેવટી અથવા અંબારપર ...	૧૨૯
,, વેંગણાપર ...	૧૨૯
,, વેલાતી... ...	૧૩૦
,, સેકતાનાં ફુલપર.	૧૩૧
,, સેકતાની સીંગપર.	૧૩૧
,, હાફ ઑઇલ્ડ...	૧૩૧
ઇરંડુ તળેલું લગનનું...	૧૩૨
,, ભુંજેલું... ...	૧૩૩

ઉ.

ઉંબરીયું ગોસ્ત અથવા મરઘીનું...	૧૩૩
,, બાફેલું ...	૧૩૬
,, માછલીનું...	૧૩૭

એ.

	સફે.
ઍગ મીક્ષ્ચર ...	૧૩૭
,, સ્નો	૧૩૮
ઍપલ ફ્લુમરી ...	૧૩૮
,, મોલ્ડ... ...	૧૩૯
,, સ્નો	૧૩૯
,, વૉટર... ...	૧૪૦
ઍમ્પ્રેસ સ્વીટમીટ્સ ...	૧૪૦
ઍમ્યાડાબ (પોર્ટુગીસ વાની)	૧૪૦
એળચીદાણા	૧૪૨
ઍલ્ફા રૉક	૧૪૩
ઍસેન્સ આદુનું ...	૧૪૩
,, એળચાનું ...	૧૪૩
,, કડવી બદામનું.	૧૪૪
,, કાગમરીનું ...	૧૪૪
,, ગોલાબનું ...	૧૪૪
,, ચીની કબાલાનું.	૧૪૪
,, જાયફળનું ...	૧૪૫
,, તજનું ...	૧૪૫
,, પૅપરમીન્ટનું ...	૧૪૫
,, બદામનું ...	૧૪૫
,, મરચાંનું ...	૧૪૫
,, લીંબુની છાલનું.	૧૪૬
,, લીંબુનું ...	૧૪૬
,, વૅનીલા... ..	૧૪૬
,, ,, ૨ જું...	૧૪૬

	સફે.
ઓ.	
ઓપન જેલી ...	૧૪૭
ઑમલેટ ઇંડાંનો ...	૧૪૮
„ કાળા ખુરકાનો .	૧૪૮
„ ક્રીમનો ...	૧૪૯
„ કૉર્નફ્લૉઅરનો.	૧૪૯
„ કૉલીફલાવરનો.	૧૪૯
„ ખીમાનો ...	૧૫૦
„ „ ૨ જો.	૧૫૦
„ જામનો ...	૧૫૦
„ ટામોટાંનો ...	૧૫૧
„ પનીરનો ...	૧૫૨
„ પાંઉનો ...	૧૫૨
„ ફ્રૅન્ચ ...	૧૫૨
„ ફ્રૅન્ચબીન્સનો...	૧૫૩
„ માછલીનો ...	૧૫૩
„ મીઠો ...	૧૫૩
ઑરેંજ કેક... ...	૧૫૪
„ ચીજ કેક ...	૧૫૪
„ ફ્લાવર વૉટર...	૧૫૫
„ માર્મેલેડ પુડીંગ.	૧૫૫
આંબાકલીયો ...	૧૫૫
ક.	
કચુમ્બર કાંદાની ...	૧૫૭
„ કોપરાંનાં દુધની.	૧૫૭
કટલેસ ઇંડાંના ...	૧૫૮
„ ઇસ્ટુના... ...	૧૫૮
„ કલેજીના ...	૧૫૯
કટલેસ ક્વીન ...	૧૬૦
„ કસ્ટરના ...	૧૬૦
„ કોલ્ડ ગોસ્તના...	૧૬૧
„ કોળમીના ...	૧૬૨
„ ખીમાના ...	૧૬૩
„ ગ્રેવીના તથા ટામેટાંની ગ્રેવીના.	૧૬૪
„ ગાજરના ...	૧૬૫
„ ગોસ્ત અથવા મરઘીનાં...	૧૬૫
„ „ „ ફરમાસુ.	૧૬૭
„ જીભના ...	૧૬૯
„ તાજા બુમલાના.	૧૭૦
„ તાજી માછલીના.	૧૭૦
„ „ „ ૨ જાં...	૧૭૧
„ પટેટાંના ...	૧૭૧
„ પાકાં પપાંઉની ગ્રેવીના ...	૧૭૨
„ પીલાંના ...	૧૭૨
„ ફ્રૅન્ચબીન્સના... .	૧૭૩
„ ભિજાંનાં ...	૧૭૩
„ „ મસાલાના.	૧૭૩
„ „ „ ૨ જા.	૧૭૪
„ મદ્રાસી ...	૧૭૪
„ મુડીના ...	૧૭૫
„ મેવાના ...	૧૭૬
„ રાંધેલાં ગોસ્ટ અથવા મરઘીના.	૧૭૭
„ વેંગણાં ખીમાના	૧૭૭

	સફે.		સફે.
કટલેસ સુકા બુમલાના.	૧૭૮	કરી છડાંની ૩ જી ...	૧૯૪
,, સૅવાય ...	૧૭૯	,, ,, ૪ થી ...	૧૯૪
કઢી કોકમની ...	૧૭૯	,, કટલેસ અથવા કવાબની ...	૧૯૧
,, છાસની ...	૧૮૦	,, કરચલાંની ...	૧૯૫
,, તાડીની ...	૧૮૦	,, કવાબની ...	૧૯૬
,, દહીની... ...	૧૮૧	,, કાચી કેરીની...	૧૯૬
,, ,, ૨ જી ...	૧૮૨	,, કાલુની	૧૯૭
,, રેન્જેલની ...	૧૮૨	,, ક્રીમ	૧૯૮
કનત્રી કપટાન ...	૧૮૩	,, કુરમા	૧૯૯
,, ,, ૨ જું ...	૧૮૪	,, ખીમાની... ...	૧૯૯
કન્ડેન્સ્ડ સ્વીસ મીલ્ક...	૧૮૪	,, ગોવા	૨૦૦
કપ કેક	૧૮૬	,, ગોસ્તની... ...	૨૦૨
કરકરીયાં	૧૮૬	,, ચોલાઇની ભાજીની.	૨૦૨
,, કેળાંનાં ...	૧૮૭	,, તરકારીની ...	૨૦૩
,, ,, ૨ જાં...	૧૮૭	,, ટોમેટો	૨૦૩
,, કૉર્નફ્લૉઅરનાં..	૧૮૭	,, ફાઉલ	૨૦૪
,, પટેટાનાં ...	૧૮૮	,, દહી તથા ચણાના આટાની... ...	૨૦૫
,, શકરકંદનાં ...	૧૮૮	,, પાઉડર	૨૦૫
કરંટ કેક	૧૮૯	,, ,, ૨ જો ...	૨૦૬
,, ટાર્ટ	૧૯૦	,, ,, ૩ જો ...	૨૦૬
,, દમપ્લીગ્સ ...	૧૯૦	,, પાઉડરની કરી...	૨૦૬
,, પુડીંગ ...	૧૯૧	,, પીલ્લાંની	૨૦૮
,, ફ્રીટર્સ ...	૧૯૧	,, પેસ્ટ	૨૦૮
,, વૉટર આઇસ...	૧૯૧	,, ફાલસાંની ...	૨૧૦
,, સૉસ... ...	૧૯૨	,, બદામની... ...	૨૧૧
ક્રસ્ટ બીસ્કીટનો ...	૧૯૨	,, બેદુન (કોલંબોની).	૨૧૨
,, માખણનો ...	૧૯૨	,, ભીંજાંની	૨૧૩
કરી છડાંની... ...	૧૯૩		
,, ,, ૨ જી ...	૧૯૩		

	સફે.
કેરી મદ્રાસી	૨૧૩
,, ,, ૨ જી ..	૨૧૪
,, ,, ૩ જી ...	૨૧૬
,, મરઘી અથવા ગોસ્તની... ...	૨૧૬
,, મરઘી; ગોસ્ત અથવા માછલીની.	૨૧૭
,, મરઘીની	૨૧૮
,, ,, ૨ જી ...	૨૧૯
,, ,,દુધમાં પકાવેલી.	૨૨૦
,, માછલીની ...	૨૨૧
,, ,, ૨ જી ...	૨૨૨
,, મુસાવાદી... ...	૨૨૨
,, મૅલેયા	૨૨૩
,, લિજતદાર	૨૨૪
,, વાઇન	૨૨૪
,, સરકામાં ગોસ્તની.	૨૨૫
,, ,, માછલીની.	૨૨૫
,, સાંભ્રની	૨૨૬
,, હાદુસ	૨૨૬
કૉકેટ્સ	૨૨૭
,, ચોખાનાં ...	૨૨૭
કલર્ડ શુગર	૨૨૮
કલેજી ખાગી	૨૨૮
,, તળેલી	૨૨૯
,, ,, ૨ જી...	૨૨૯
,, ભુંજેલી... ...	૨૩૦
,, મસાલાની ...	૨૩૦
ક્લૅરટ પંચ	૨૩૦
ક્લૅરટમાં પકાવેલાં કબુતર.	૨૩૧
કવાબ ઇડાંના	૨૩૧
,, કરીના	૨૩૧
,, કોળમીના ...	૨૩૨
,, ખતાઇ	૨૩૨
,, ખીમાના ...	૨૩૩
,, ગોસ્તના તળેલાં.	૨૩૩
,, ,, ભુંજેલાં.	૨૩૫
,, દમોડી	૨૩૫
,, નાળીયેરના ...	૨૩૫
,, પાપડીમાં ...	૨૩૬
,, પુકસંદ... ...	૨૩૬
,, ભીંડાના ટામેટાંની એવીના...	૨૩૭
,, ભેજાંના ...	૨૩૮
,, મરઘીના ...	૨૩૮
,, માછલીના ...	૨૩૮
,, ,, ૨ જા...	૨૩૯
,, રોસ્ત ગોસ્ત સાથે ઇડાંના.. ...	૨૪૦
ક્વીન કસ્ટર	૨૪૧
,, ડ્રૉપ્સ	૨૪૧
કસ્ટર	૨૪૨
,, ૨ જું	૨૪૨
,, ૩ જું	૨૪૩
,, આરારૂટનું ...	૨૪૩
,, ઍપ્રીકૉટ જામનું.	૨૪૪
,, ક્રીમનું	૨૪૪
,, કૉફીનું	૨૪૪

	સફે.		સફે.
કસ્ટર્ડ કૉફીનું ૨ જું...	૨૪૫	કાવો સુંઠ મરીનો ...	૨૫૯
,, કૉર્નફ્લૉઅરનું ...	૨૪૫	ક્રીમ	૨૫૯
,, ગુસબૅરી... ...	૨૪૫	,, ૨ જી	૨૬૦
,, ગોલાબી... ...	૨૪૬	,, અનેનાસની ...	૨૬૦
,, ચૉકોલેટનું ...	૨૪૬	,, આમંદ	૨૬૦
,, ચોખાના આટાનું	૨૪૭	,, આરારૂટની ...	૨૬૧
,, તાપીયોકાનું ...	૨૪૭	,, આલબર્ટ... ...	૨૬૧
,, નાળીયેરનું ...	૨૪૮	,, ઇટૅલ્યન	૨૬૨
,, બદામનું ...	૨૪૮	,, ,, ૨ જી...	૨૬૨
,, ,, ૨ જું...	૨૪૮	,, ,, ૩ જી ..	૨૬૩
,, બાફેલું... ...	૨૪૯	,, ઑવ તારતર કેક.	૨૬૩
,, બીસ્કીટનું ...	૨૪૯	,, ,, ,, ટ્રીક.	૨૬૩
,, ભુંજેલું	૨૫૦	,, કલૅરન્સ	૨૬૪
,, રાજબૅરી... ...	૨૫૦	,, કૅલીડોન્યા ...	૨૬૪
,, લીંબુનું	૨૫૦	,, કૉફી	૨૬૪
,, ,, ૨ જું ...	૨૫૧	,, ગુસબૅરી... ...	૨૬૪
,, ,, ૩ જું ...	૨૫૧	,, ચૉકોલેટ ...	૨૬૫
,, સપરચ્યનનું ...	૨૫૨	,, ,, ૨ જી ...	૨૬૫
,, સફેદ	૨૫૨	,, ચોખાના આટાની	૨૬૬
કારેલાં ખાટાં મીઠાં...	૨૫૨	,, ચૅપ	૨૬૬
,, ખીમો તથા ચણાની દાળ સાથે રાંધેલાં.	૨૫૪	,, ટાટ લેટ્સ ...	૨૬૭
,, ખીમો ભરીને તળેલાં ...	૨૫૫	,, નાળીયેરની ...	૨૬૮
,, ખીમો ભરીને રાંધેલાં	૨૫૬	,, નોઇયો	૨૬૮
,, મસાલો ભરીને તળેલાં. ...	૨૫૮	,, પસ્તાંની ...	૨૬૮
,, મીઠાં	૨૫૮	,, પીચ	૨૬૯
કાળુનું ઠરડુ	૨૫૮	, ફલૅમીશ	૨૬૯
		,, બદામની... ...	૨૭૦
		,, બનાવવાની રીત.	૨૭૦
		,, બારબૅરી	૨૭૨

	સફે.
ક્રીમ બોહીમ્યન ...	૨૭૨
,, ચીલાંનીશ ...	૨૭૨
,, રાજબૅરી... ...	૨૭૩
,, રૉયલ	૨૭૩
,, લીંબુની	૨૭૩
,, વૅલ્વેટ	૨૭૪
,, ,, ૨ જી ...	૨૭૪
,, શૅરી	૨૭૫
,, સ્ટ્રૉબૅરી	૨૭૫
,, ,, ૨ જી ...	૨૭૬
,, સ્પંજકેકની ...	૨૭૬
,, સપરચ્યનની જૅલીની.	૨૭૭
ક્યુરેસો	૨૭૭
ક્રીસમસ દીશ... ...	૨૭૮
ક્રીસીસ	૨૭૮
ક્રુમાસ	૨૭૮
,, ૨ જું ...	૨૭૯
કુરદઈ	૨૮૦
કુલ કપ...	૨૮૧
,, ,, ૨ જું ...	૨૮૧
કુલફી	૨૮૧
કૂલાર્સ	૨૮૨
કુસંદી કેરીની	૨૮૨
,, બરમાહ... ...	૨૮૩
કેક અખરોટનું ...	૨૮૩
,, આરારૂટનાં... ...	૨૮૪
,, ઇટેલ્યન	૨૮૪
,, ઇલૅક્શન... ...	૨૮૫
,, ઇસ્ટર	૨૮૫
,, ,, ૨ જું ...	૨૮૫
કેક ઍપલ	૨૮૬
,, ઓટમીલ ...	૨૮૬
,, ઑરલ્યન્સ ...	૨૮૭
,, ક્વીન	૨૮૭
,, ,, ૨ જો ...	૨૮૮
,, કાનપોર	૨૮૮
,, ક્રીમ	૨૮૮
,, ક્રીસમસ	૨૮૯
,, ,, ૨ જું ...	૨૯૦
,, ,, ૩ જું ...	૨૯૦
,, ,, હનીકોમ્બ	૨૯૧
,, કૉફી	૨૯૨
,, કૉર્નફ્લૉઅર ...	૨૯૩
,, કૉરપોરેશન ...	૨૯૩
,, ખાંડનાં	૨૯૩
,, ગુડક્રાઇડે ...	૨૯૪
,, ગોસ્તનું	૨૯૪
,, ચૅન્ટીલી	૨૯૫
,, ચૅરી	૨૯૫
,, ચૉકોલેટ	૨૯૬
,, ચોખાનાં આટાનાં.	૨૯૬
,, છાસનું	૨૯૬
,, જનાના	૨૯૭
,, તજનું	૨૯૭
,, તીપ્સી	૨૯૮
,, તૅનઝૉક	૨૯૮
,, તૅનીસ	૨૯૯
,, દૅજર્ટ	૨૯૯
,, ડ્રૉપ્સ	૩૦૦

	સફે.		સફે.
કેક નાગપોર	૩૦૦	કેરીની પોળી (પરભુ લોકની)	૩૧૫
,, નાળીયેરનાં ...	૩૦૧	કૅરેવે ડ્રૉપ્સ	૩૧૬
,, ,, ૨ જાં...	૩૦૧	,, બ્રૅડી	૩૧૭
,, નેપોલ્યન	૩૦૨	કેહેલ મુલ (કોલંબોની વાની)	૩૧૭
,, પટેટા અથવા શકરકંદનું ...	૩૦૨	કોઇ પણ ચીજને ચુલા ઉપર ધુંટવાની રીત.	૩૧૮
,, પટેટાનું	૩૦૩	કોઇ પણ પ્રવાહી ચીજ ગાળવાની રીત ...	૩૧૯
,, ફ્રુટનું	૩૦૩	કોકો	૩૧૯
,, ફૅનસી	૩૦૪	,, નીબ્સ	૩૨૦
,, બનાવવાની રીત.	૩૦૪	કોપરાંપાક	૩૨૦
,, ઓરેંજ	૩૦૬	,, કેસર્યાં... ...	૩૨૨
,, બાકરખાની ...	૩૦૬	,, બતાસા જેવો.	૩૨૨
,, બૅનબરી	૩૦૭	,, માવાનો ...	૩૨૩
,, રૅતેફ્યા	૩૦૭	,, રાજબૅરીનો ...	૩૨૪
,, ,, ૨ જાં ...	૩૦૮	,, સરસ	૩૨૫
,, વૅડીંગ	૩૦૮	,, સુકાં કોપરાંનો.	૩૨૫
,, વૅનીસ્યન	૩૧૦	કૉફી	૩૨૭
,, વૅબસ્ટર	૩૧૦	,, ૨ જી	૩૨૭
,, સ્નો	૩૧૧	,, ૩ જી	૩૨૭
,, સરસ	૩૧૧	કૉરડ્યલ...	૩૨૭
,, સાગુ ચોખાનું...	૩૧૨	કૉલ્ડ ગોસ્ત અથવા મરઘી	૩૨૮
,, હીંદુસ્તાની ...	૩૧૨	કૉલીફ્લાવર	૩૨૮
,, ,, ૨ જું.	૩૧૨	કોહોળું રાતું ખાટું મીઠું.	૩૨૯
કોપર સૉસ સાથે બાફેલું ગોસ્ત. ...	૩૧૩	કોહોળાંના ગરની પાપડી.	૩૨૯
કૅબેજ અથવા કૉલી-ફ્લાવર ...	૩૧૩	કોહોળાંપાક	૩૩૦
કેરવઇ	૩૧૪	,, પાપડી... ...	૩૩૧
,, ૨ જી ...	૩૧૫		

	સફે.
કાંજી આલસીની ...	૩૩૧
કંટોલાં મીઠાં	૩૩૨
કાંજી આરારૂટની ...	૩૩૩
,, આઇસીનગ્લાસની	૩૩૪
,, કૉર્નફ્લૉઅરની ...	૩૩૪
,, કોર્નગ્રીકસ સૉલ્યુબલ પુડની ...	૩૩૫
,, ઘઉંનાં દુધની...	૩૩૫
,, છરેલા ચોખાની.	૩૩૬
,, ,, ઘઉંની...	૩૩૬
,, તાપીયોકાની ...	૩૩૬
,, ઘાંનવરઇની ...	૩૩૭
,, પટેટાની	૩૩૭
,, પાઉંની... ...	૩૩૮
,, ક્રીમ એટલે પાઉંના કમ્બ્સની ...	૩૩૮
,, બાર્લીના આટાની.	૩૩૯
,, બાર્લીની ...	૩૪૦
,, બીસ્કીટની ...	૩૪૦
,, ઍન્જર્સ પુડની...	૩૪૧
,, બોકંદાની ...	૩૪૧
,, ભુંજેલા ચોખાની.	૩૪૨
,, મૅલીન્સ પુડની...	૩૪૨
,, રેલૉંગની... ...	૩૪૩
,, લીલાં ગોખરૂની.	૩૪૩
,, સાગુ ચોખાની ...	૩૪૪
,, સાલમની ...	૩૪૫
,, સુકાં ગોખરૂની...	૩૪૫
,, ,, સીંગોડાંની...	૩૪૬
કાંદાનો વઘાર ...	૩૪૬

ખ.

	સફે.
ખજુર	૩૪૭
,, તળેલા	૩૪૭
ખમણ નાળીયેરનું કરમાસુ ...	૩૪૭
,, નાળીયેરનું સાધારણ	૩૪૮
,, સુકાં કોપરાંનું...	૩૪૯
ખમીર	૩૪૯
,, ઇંડીયન ...	૩૪૯
,, ગાંમઠી... ...	૩૫૦
,, પટેટાનું ...	૩૫૦
,, વટાણાની દાળનું.	૩૫૦
,, હૉપ્સનું ...	૩૫૧
,, ,, ૨ જું...	૩૫૧
,, ,, ૩ જું...	૩૫૨
ખારીયા ખારા	૩૫૨
,, મસાલાના ...	૩૫૨
,, સુડી	૩૫૪
,, ,, સમારવાની રીત	૩૫૫
ખાજાં	૩૫૭
,, ખીમાનાં ...	૩૫૭
,, મલાઇનાં હેરાજીનાં.. ...	૩૫૭
,, રવાનાં	૩૬૦
ખીચડી ઇંડાં પનીરનાં.	૩૬૦
,, કેસર્યા	૩૬૧
,, કોલમી સાથે પકાવેલી ...	૩૬૨

	સફે.		સફે.
ખીચડી ગોસ્ત અથવા મરઘીની ...	૩૬૩	ખીમો તરકારીનો પૅટીસ તથા સમોસા માટે.	૩૮૦
,, છજાતની દાળની	૩૬૪	ખીમો બાફેલો... ...	૩૮૨
,, તરકારીની સ્વા-દીષ્ટ... ...	૩૬૫	,, ભરેલા કાંદા ...	૩૮૨
,, તળે ઉપરનો ...	૩૬૬	,, ,, ટામેટાં...	૩૮૩
,, ,, ૨ જી.	૩૬૭	,, ,, પટેટા ...	૩૮૩
,, દરીયા કીનારાની રેતીમાં રાંધેલી.	૩૬૮	,, ,, વેંગણાં...	૩૮૪
,, દાળ વગરની (મુગી ખીચડી).	૩૬૯	,, ,, ,, ૨ જાં.	૩૮૬
,, પાટીઆ એક તપેલીમાં ...	૩૬૯	,, સફેદ ખુકાનો...	૩૮૭
,, બાફેલી ...	૩૭૦	ખીર ચોખાના આટાની.	૩૮૭
,, ,, ૨ જી.	૩૭૦	,, ચોખાની ...	૩૮૭
,, મસાલાની ..	૩૭૧	,, રવાની	૩૮૮
,, ,, ૨ જી.	૩૭૨	,, સાગુ ચોખાની ..	૩૮૮
,, મસુરની અથવા મગની દાળની.	૩૭૨	,, સેવની	૩૮૮
,, રંગુનનો હલવો ચોખાની ...	૩૭૩	ખુરમો	૩૮૯
,, વઘારેલી ...	૩૭૩	ખાંડની મીઠાઇ... ...	૩૮૯
,, ,, ૨ જી...	૩૭૪	ખાંડવઇ	૩૯૦
,, સદ્દોવેલી ...	૩૭૫	,, ૨ જી ...	૩૯૦
ખીમો કાળા ખુકાનો...	૩૭૬	,, ધાંનવરઇની...	૩૯૧
,, કોલમીનો ...	૩૭૬	,, સેરડીના રસની.	૩૯૧
,, ગોસ્ત અથવા મરઘીનો ...	૩૭૭	ખાંસી તથા હાંફનનું કંટારા થુવરનાં ફળનું સીરપ ...	૩૯૨
ખીમો ગોસ્તનો પૅટીસ, પૅનકેક તથા સમોસા માટે	૩૮૦	ખાંસી તથા હાંફનનું શરબટ	૩૯૫
		ગ.	
		ગ્રેવી	૩૯૫
		,, ટામેટાંની ...	૩૯૬
		ગાજરપાક	૩૯૬

	સફે.
ગુંદર	૩૯૭
,, ૨ જો	૩૯૮
,, ૩ જો	૩૯૮
,, ૪ થો	૩૯૯
,, ૫ મો	૪૦૦
ગુંદરપાક ભરૂચનો ...	૪૦૦
,, હેારાજીનેા ...	૪૦૧
,, ફાકવાનેા ...	૪૦૧
ગુંદર ભરૂચનો... ...	૪૦૨
ગુલકંદ	૪૦૩
ગુસબૅરી ટ્રાઇફલ ...	૪૦૩
,, ફુલ... ...	૪૦૪
,, વૉટર... ...	૪૦૫
ગોળપાપડી	૪૦૫
,, ૨ જી ...	૪૦૬
,, માવા, પેંડા અથવા બરફીની	૪૦૭
,, માવા, વૅનીલાની.	૪૦૭
,, સેવની... ...	૪૦૮
ગોલાબછરી	૪૦૯
,, જાંબુર... ...	૪૧૦
ગોસ્ત અથવા મરઘી અનેનાસમાં... ...	૪૧૧
ગોસ્ત અથવા મરઘી આલુમાં	૪૧૧
ગોસ્ત અથવા મરઘી ઇડાંમાં	૪૧૧
ગોસ્ત અથવા મરઘી અંજીરમાં	૪૧૨
ગોસ્ત અથવા મરઘી આંબાકલીયામાં ...	૪૧૨
ગોસ્ત અથવા મરઘી કડવાબીનમાં ...	૪૧૩
ગોસ્ત અથવા મરઘી કાકડીમાં	૪૧૪
ગોસ્ત અથવા મરઘી કાચી કેરીમાં... ...	૪૧૫
ગોસ્ત અથવા મરઘી કારેલાંમાં	૪૧૫
ગોસ્ત અથવા મરઘી કૅબેજમાં	૪૧૬
ગોસ્ત અથવા મરઘી કેળામાં	૪૧૮
ગોસ્ત અથવા મરઘી કૉલીફલાવરમાં ...	૪૧૮
ગોસ્ત અથવા મરઘી કંટોલાંમાં	૪૧૯
ગોસ્ત અથવા મરઘી કાંદા પટેટામાં ...	૪૧૯
ગોસ્ત અથવા મરઘી કાંદામાં	૪૨૦
ગોસ્ત અથવા મરઘી ખાગી	૪૨૦
ગોસ્ત અથવા મરઘી ગલકામાં	૪૨૧
ગોસ્ત અથવા મરઘી ગાજરમાં	૪૨૨
ગોસ્ત અથવા મરઘી ગ્રીનપીજમાં ...	૪૨૨

	સફે.
ગોસ્ત અથવા મરઘી ગુસબૅરીમાં	૪૨૩
ગોસ્ત અથવા મરઘી ગોવારની સીંગમાં...	૪૨૩
ગોસ્ત અથવા મરઘી ચણાની દાળમાં ...	૪૨૪
ગોસ્ત અથવા મરઘી ચાસપાયલી તરકારીમાં...	૪૨૫
ગોસ્ત અથવા મરઘી ચોધારીમાં	૪૨૫
ગોસ્ત અથવા મરઘી ચોળામાં	૪૨૬
ગોસ્ત અથવા મરઘી ચોળાના લીલા દાણાંમાં	૪૨૭
ગોસ્ત અથવા મરઘી ચોળાની સીંગમાં ..	૪૨૭
ગોસ્ત અથવા મરઘી ટામોટાંમાં	૪૨૭
ગોસ્ત અથવા મરઘી ટામોટાંમાં ૨ જું...	૪૨૮
ગોસ્ત અથવા મરઘી ટીટોરીમાં	૪૨૮
ગોસ્ત અથવા મરઘી તળેલી તરકારીમાં...	૪૨૯
ગોસ્ત અથવા મરઘી વંગણાંમાં	૪૩૧
ગોસ્ત અથવા મરઘી તાડીમાં	૪૩૨
ગોસ્ત અથવા મરઘી તુરીયાંમાં	૪૩૨
ગોસ્ત અથવા મરઘી ડબલબીન્સમાં ...	૪૩૩
ગોસ્ત અથવા મરઘી દહીમાં	૪૩૪
ગોસ્ત અથવા મરઘી દુધમાં	૪૩૫
ગોસ્ત અથવા મરઘી દોધીમાં	૪૩૫
ગોસ્ત અથવા મરઘી નાળીયેરનાં દુધમાં...	૪૩૫
ગોસ્ત તથા મરઘીનું ઇસ્ટુ	૪૩૬
ગોસ્ત અથવા મરઘીનું ઇસ્ટુ ૨ જું ...	૪૩૭
ગોસ્ત અથવા મરઘીનું ઇસ્ટુ ૩ જું ...	૪૩૭
ગોસ્ત અથવા મરઘીનું ઇસ્ટુ ૪ થું ...	૪૩૮
ગોસ્ત અથવા મરઘી નોલકોલમાં ...	૪૩૯
ગોસ્ત અથવા મરઘી નોલકોલમાં ૨ જું...	૪૩૯
ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીત ...	૪૪૦
ગોસ્ત અથવા મરઘી પટેટામાં	૪૪૩
ગોસ્ત અથવા મરઘી પતદોરાંમાં ...	૪૪૩

	સફે.
ગોસ્ત અથવા મરઘી પપાંઉમાં	૪૪૪
ગોસ્ત અથવા મરઘી પાકી કેરીમાં... ...	૪૪૪
ગોસ્ત અથવા મરઘી પાકાં પપાંઉમાં ...	૪૪૪
ગોસ્ત અથવા મરઘી પાપડીમાં	૪૪૪
ગોસ્ત અથવા મરઘી પાપડીમાં ૨ જું...	૪૪૫
ગોસ્ત અથવા મરઘી પીચમાં	૪૪૭
ગોસ્ત અથવા મરઘી ફ્રેન્ચ બીન્સમાં ...	૪૪૭
ગોસ્ત અથવા મરઘી બદામમાં	૪૪૭
ગોસ્ત અથવા મરઘી બ્લુબીન્સમાં ...	૪૪૭
ગોસ્ત અથવા મરઘી બીટરૂટમાં	૪૪૮
ગોસ્ત અથવા મરઘી ભાજીમાં	૪૪૮
ગોસ્ત અથવા મરઘી ભીંડામાં	૪૪૯
ગોસ્ત અથવા મરઘી ભુંજેલુ	૪૫૦
ગોસ્ત અથવા મરઘી મલાઇમાં	૪૫૧
ગોસ્ત અથવા મરઘી મરચાંમાં	૪૫૨
ગોસ્ત અથવા મરઘી... મસાલાનું	૪૫૩
ગોસ્ત અથવા મરઘી મસાલાનું ૨ જું...	૪૫૩
ગોસ્ત અથવા મરઘી મસાલાનું ૩ જું...	૪૫૪
ગોસ્ત અથવા મરઘી મસાલાનું ૪ થું...	૪૫૫
ગોસ્ત અથવા મરઘી મસાલાનું ૫ મું ...	૪૫૬
ગોસ્ત અથવા મરઘી મસુરમાં	૪૫૭
ગોસ્ત અથવા મરઘી માવામાં	૪૫૭
ગોસ્ત અથવા મરઘી મુળામાં	૪૫૮
ગોસ્ત અથવા મરઘી મોસંબી ચણામાં...	૪૫૮
ગોસ્ત અથવા મરઘી રાતા કોહોળામાં ...	૪૫૮
ગોસ્ત અથવા મરઘી વગરની તરકારી ...	૪૫૯
ગોસ્ત અથવા મરઘી વાલની દાળમાં ...	૪૫૯
ગોસ્ત અથવા મરઘી વાલમાં	૪૫૯
ગોસ્ત અથવા મરઘી વેંગણામાં	૪૬૦
ગોસ્ત અથવા મરઘી સલગમમાં	૪૬૧

સફે.

ગોસ્ત અથવા મરધી સુકી તરકારીમાં ... ૪૬૧
ગોસ્ત અથવા મરધી સેકતાની સીંગમાં... ૪૬૨
ગોસ્ત ધોવા, છુંદવા તથા પકાવવાની નવી રીત ૪૬૨

ઘ.

ઘઉંનું દુધ કાઢવાની રીત. ૪૬૪
,, ,, તળેલું ... ૪૬૫
,, ,, દુધમાં ગંધેલું ૪૬૫
,, ,, રાંધેલું ... ૪૬૬
ઘરેભ તાજી તથા સુકી તળેલી તથા ભુંજેલી. ૪૬૭
ઘરનો દળેલો ઘઉંનો આટો, મેદો તથા રવો. ૪૬૭
ઘારી બદામ અથવા પરતાંની ... ૪૬૮
,, માનની... ... ૪૬૮
,, સાદી ૪૬૯
ઘી ગોળના ચાસના ડ્રોપ્સ ૪૭૧
ઘેબર ૪૭૧
ઘુંટારો ૪૭૩
,, ૨ જો ૪૭૪

ચ.

ચટણી અરદની દાળની. ૪૭૫
,, આમલીની ... ૪૭૫
,, ,, ૨ જી... ૪૭૫

સફે.

ચટણી આંમરાની ... ૪૭૬
,, કલીકટ ૪૭૬
,, કીસમીસની ... ૪૭૬
,, કેરીની સળીના મુરબ્બાની ... ૪૭૭
,, કેરીની ૪૭૭
,, ,, ૨ જી... ૪૭૮
,, ,, ૩ જી... ૪૭૮
,, ,, ૪ થી... ૪૭૯
,, ,, ૫ મી... ૪૭૯
,, ,, ૬ થી... ૪૭૯
,, ,, ૭ મી... ૪૮૦
,, ,, ૮ મી... ૪૮૧
,, ,, ૯ મી... ૪૮૧
,, ,, ૧૦ મી... ૪૮૨
,, ,, ૧૧ મી... ૪૮૩
,, ,, ૧૨ મી... ૪૮૩
,, ,, ૧૩ મી... ૪૮૪
,, ,, ૧૪ મી... ૪૮૪
,, ,, ૧૫ મી... ૪૮૫
,, ,, ૧૬ મી... ૪૮૭
,, ,, ૧૭ મી... ૪૮૮
,, ,, ૧૮ મી... ૪૮૮
,, ક્રેાથમીરની ... ૪૮૯
,, ગુસબૅરીની ... ૪૮૯
,, જરદઆલુની ... ૪૯૦
,, ટામેટાંની ... ૪૯૦
,, ,, ૨ જી... ૪૯૧
,, ,, ૩ જી... ૪૯૧

	સફે.		સફે.
ચટણી ટામેટાંની ૪ થી.	૪૯૨	ચાપનું ઈસ્ટુ	૫૦૭
,, ,, ૫ મી...	૪૯૨	ચાપ પટેટાના	૫૦૮
,, ,, ૬ થી...	૪૯૩	,, ભુંજેલાં	૫૦૯
,, તલની	૪૯૪	ચાવલ ગોસ્ત અથવા મ-ધીના ...	૫૦૯
,, દરાખની ...	૪૯૪	,, જેપાનીસ... ...	૫૧૦
,, પચરસી ...	૪૯૪	,, તથા ખીચડી વ-ધારેલી લાલ પકા-વવાની રીત	૫૧૦
,, બેંગોલ	૪૯૫	,, તરકારીમાં ...	૫૧૨
,, રેાજેલ	૪૯૫	,, નાતના (ન્યાતના).	૫૧૨
,, લીંબુની... ...	૪૯૬	,, નાળીયેરનાં દુધમાં પકાવેલા ...	૫૧૩
,, ,, ૨ જી...	૪૯૬	,, બાફીને ઓસા-વેલા	૫૧૩
,, ,, ૩ જી..	૪૯૮	,, બાફેલા. ...	૫૧૪
,, ,, ૪ થી...	૪૯૯	,, ભુંજેલા ચેાખાના બાફેલા રાંધેલાં.	૫૧૪
,, સપરચનની ...	૪૯૯	,, વધારેલાં ...	૫૧૫
,, ,, ૨ જી...	૫૦૦	,, ,, ૨ જી રીતના	૫૧૬
ચપટી ખમણની ...	૫૦૦	ચાસ પાયલા બીટરૂટ...	૫૧૭
ચપેટાં	૫૦૧	,, પાયલી તરકારી...	૫૧૭
ચમચા અથવા ચમચીથી આટેા અથવા એવી બીજી કોઇ પણ ચીજ માપવાની રીત ...	૫૦૨	ચીકનપાઇ	૫૨૦
ચમપીન કપ	૫૦૨	ચીકી કાજુની	૫૨૨
ચરબી તેલની મેળવ ણીથી બનાવેલું ઘી.	૫૦૩	,, ચણા તથા મમ-રાની	૫૨૨
ચા	૫૦૩	,, તલની	૫૨૪
ચાપટ	૫૦૪	,, નાળીયેરની ...	૫૨૫
,, ૨ જાં	૫૦૫	,, બદામની... ...	૫૨૫
ચાપ તળેલા	૫૦૬		
,, દુધમાં	૫૦૬		
,, ,, ૨ જાં ...	૫૦૭		

	સફે.
ચીક્રી ભોંયસીંગની ...	૫૨૬
„ સુકાં કોપરાંની ...	૫૨૬
„ „ „ ૨ જી.	૫૨૬
ચીજકેક	૫૨૭
„ ૨ જાં ...	૫૨૭
„ ૩ જાં ...	૫૨૮
„ ચોખાનાં ...	૫૨૮
„ „ આટાનાં	૫૨૯
„ નાળીયેરનું ...	૫૨૯
„ પટેટાનાં ...	૫૩૦
„ પાઉંનાં ક્રમ્બસનાં.	૫૩૦
„ સ્ટ્રૉબૅરી ...	૫૩૦
„ સપરચનનાં ...	૫૩૧
„ તોસ્ત ...	૫૩૧
„ „ ૨ જાં...	૫૩૨
„ „ ૩ જાં...	૫૩૩
„ „ ૪ થાં...	૫૩૩
„ પુડીંગ... ...	૫૩૪
„ ફ્રીટર્સ	૫૩૫
„ ફ્રેટનું	૫૩૫
ચૅરી એડી	૫૩૬
„ બ્રૅડી	૫૩૬
ચૉકોલેટ...	૫૩૭
„ ક્રીમ	૫૩૭
„ બ્રૅડ ક્રમ્બસ પુડીંગ ...	૫૩૮
„ મોલ્ડ	૫૩૮
„ શૉર્ટબ્રૅડ ...	૫૩૮
ચોખા ધોવાની રીત ...	૫૩૮
ચાંપાના હરીયા સાથે કૅબેજ	૫૩૯

	સફે.
છ.	
છમણો ચટણીનો ...	૫૩૯
છાલ લીંબુની	૫૪૦
છાસ ફારેલાં દુધની સીક માણસ માટે ...	૫૪૦
છાસ બટરચર્નમાં, બરણીમાં અથવા બોલમાં કાઢવાની રીત...	૫૪૧
જ.	
જયબલ્સ	૫૪૩
જરદો	૫૪૩
જરખીરીયાંન જનદર...	૫૪૪
„ નુરમહાલી ...	૫૪૫
„ રૂમી ...	૫૪૭
જલેબી અરદની દાળની (ઘમર્ટી)	૫૪૮
જલેબી ઘઉંના આટાની હીંદુ લોકની ...	૫૪૯
જલેબી ઘઉંના આટાની હોરાજીની	૫૫૩
જલેબી રવાની પરભુ લોકની	૫૫૮
જામ આલુચાની ...	૫૫૮
„ ઍપ્રીકોટ (તાજા જરદ આલુ)...	૫૫૯
„ અંજીરની ...	૫૬૦
„ આમરાની... ...	૫૬૧
„ કેરીની	૫૬૧
„ ગાજરની... ...	૫૬૧

	સફે.
જામ ગ્રીનગેજ... ...	૫૬૨
,, ગુસબૅરી	૫૬૨
,, ચૅરીસ	૫૬૪
,, જર્દૃઆલુની ...	૫૬૪
,, ટામેટાંની ...	૫૬૫
,, તથા જેલી બના-વવાની રીત... ...	૫૬૬
જામનું સૅન્ડવીચ ...	૫૬૯
જામ ડૅમ્સન	૫૬૯
,, નાસપતીની ...	૫૬૯
,, પ્લમ	૫૭૦
,, પાકાં પપાંઉની...	૫૭૦
,, પીચ	૫૭૧
,, પેરની	૫૭૨
,, બારબૅરી	૫૭૨
,, બૅલકુટ	૫૭૨
,, રાજબૅરી... ...	૫૭૩
,, રાતાં કોહોળાંની.	૫૭૩
,, રેનેલ	૫૭૩
,, લીલી દરાખની...	૫૭૫
,, શેંહતુરની ...	૫૭૬
,, સ્ટ્રૉબૅરી	૫૭૬
,, ,, ૨ જી ...	૫૭૬
,, ,, ૩ જી ...	૫૭૭
,, સપરચનની ...	૫૭૭
,, સંત્રાની... ...	૫૭૭
જીંજર આઇસક્રીમ ...	૫૭૮
,, ક્રીમ	૫૭૮
,, કેક	૫૭૮
,, ડ્રીંક	૫૭૮

	સફે.
જીંજર નટ્સ	૫૭૯
,, પુડીંગ	૫૭૯
,, બ્રૅડ	૫૮૦
,, ,, અમેરીકન...	૫૮૦
,, ,, ,, ૨ જાં.	૫૮૦
,, ,, નાળીયેરના	૫૮૧
,, બીસ્કીટ પુનાની	૫૮૧
જીભ મસુરમાં	૫૮૨
જુજબસ	૫૮૨
જૅલી આઇરીશ મૉસની.	૫૮૨
,, આઇસલૅંડ મૉસની.	૫૮૩
,, આઇસીનગ્લાસની લીંબુની ...	૫૮૪
,, આઇસીનગ્લાસની વાઈનની ...	૫૮૪
,, આમલીની ...	૫૮૪
,, આરારૂટની ...	૫૮૫
,, આલુચાની ...	૫૮૫
,, ઍપલ	૫૮૬
,, ઓરંજ	૫૮૭
,, ૨ જી ...	૫૮૭
,, અંજીરની ...	૫૮૮
,, કરવંદાની ...	૫૮૯
,, કલૅરટ	૫૮૯
,, કેરીની	૫૮૯
,, કૉટની	૫૯૦
,, કૉફી	૫૯૨
,, કૉર્નફ્લૉઅર ...	૫૯૨
,, ખરીયાની ...	૫૯૩
,, ગુસબૅરી... ...	૫૯૫

	સફે.
જૅલી ચમપીન... ...	૫૯૬
„ ચીનાઇ સફેદ ઘાસની	૫૯૬
„ ચીનાઇ સુકાં ઘાસની (મૅ.સની)...	૬૦૦
„ ચૉકોલેટ... ...	૬૦૧
„ જૅલેતીન... ...	૬૦૧
„ „ ૨ જી ...	૬૦૨
„ જાંબુરની ...	૬૦૩
„ ટામેટાંની ...	૬૦૩
„ ટાપીયોકાની ...	૬૦૪
„ નાસપતીની ...	૬૦૪
„ પટેટાની	૬૦૫
„ પીચ	૬૦૬
„ પીલાંના બૉટલ સુપની	૬૦૮
„ પીલાંની	૬૦૯
„ પેરની	૬૦૯
„ પોર્ટવાઇન ...	૬૧૦
„ પાઉંની	૬૧૦
„ ફાલસાંની... ...	૬૧૧
„ બદામની... ...	૬૧૧
„ બારબૅરી... ...	૬૧૨
„ બૅગ	૬૧૨
„ બૅરીજ	૬૧૨
„ મરઘીના પગની...	૬૧૩
„ મરઘીની... ...	૬૧૪
„ મૉયર્સ જૅલી પાઉડરની	૬૧૫
„ રાજબૅરી... ...	૬૧૬
„ „ ૨ જી ...	૬૧૭
„ „ ૩ જી ...	૬૧૭
જૅલી રેાજેલ	૬૧૭
„ શેંહતુરની ...	૬૧૮
„ સપરચનની ...	૬૧૯
„ સાબુ ચોખાની...	૬૧૯
„ સુકી દરાખની...	૬૧૯
„ સંત્રાની	૬૨૦
„ „ ૨ જી ...	૬૨૧
„ હાથીદાંતની ...	૬૨૨
ઝ.	
ઝાડો બંધ કરવાનો બૅલફ્રુટનો અકસીર ઇલાજ	૬૨૩
ટ.	
ટામેટાં મીલાંનીશ ...	૬૨૪
„ સાથે મૅકેરોની.	૬૨૪
ટાર્ટ અનેનાસનું ...	૬૨૪
„ ઓપન	૬૨૫
„ ચૉકોલેટ	૬૨૫
„ મૉનીટર્સ	૬૨૬
„ લીટલ લૅડીજ ...	૬૨૬
„ લૅટ્સ	૬૨૭
„ „ ૨ જાં. ...	૬૨૭
„ „ તાપીયોકાનાં.	૬૨૭
„ „ સાબુચોખાનાં	૬૨૮
ટોકીયા	૬૨૮
ટ્રીટ્રેરી	૬૨૮
„ ૨ જી	૬૨૯
„ કાઢવાની રીત...	૬૩૦
ટાંકલી કેમ બનાવવી....	૬૩૦

	સફે.
ડ.	
ડોહરૂં ગોળ આમલીનું.	૬૩૧
ત.	
તજના ડ્રોપ્સ	૬૩૨
તરકીશ દીલાઇટ ...	૬૩૨
ત્રાઇફ્લ	૬૩૪
,, ૨ જું	૬૩૫
તળેલા કાંદા પટેટા ...	૬૩૫
,, ચોખા	૬૩૬
,, પઉવા	૬૩૬
તળેલી અંબાર	૬૩૬
,, કોળમી	૬૩૭
,, તલ્લી	૬૩૮
,, બદામ દરાખ ...	૬૩૮
,, બોટી પટેઠાની સળી	૬૩૮
,, સાંત્ર	૬૪૧
તળેલું પાંઉ	૬૪૧
તળેલાં કાલુ	૬૪૨
,, કેળાં	૬૪૩
,, ,, ૨ જાં ...	૬૪૩
,, ભેજાં	૬૪૪
,, મરઘીનાં સીન.	૬૪૫
તાડી ઉની કીધેલી ...	૬૪૫
તાડીનો બટેરવો ...	૬૪૫
તાડીમાં સેકાતી સી ગ.	૬૪૬
ટી કેક	૬૪૭
,, ,, સરસ	૬૪૭
તીંક્ચર ચાનું ...	૬૪૮
તીપ્સી બ્રેડ	૬૪૮
તૅમેરીંડ ફ્રાશ	૬૪૮
,, ,, ૨ જી ...	૬૪૯
તેલ પોળી (પરણુ લોકની વખાણાયલી ફરમાસુ પોળી)...	૬૫૦
તોડ ઇન એ હોલ ...	૬૫૨
તૉરી આમંદ	૬૫૨
,, ઍવર્ટન	૬૫૩
,, ક્રીમ	૬૫૪
,, કોકો	૬૫૪
,, કોકોનટ	૬ ૫
,, ,, ૨ જી ...	૬૫૬
,, ચૉકોલેટ... ...	૬૫૬
,, જીંજર	૬૫૬
,, મીલ્ક	૬૫૭
તોસ્ટ દુધપાકમાં ...	૬૫૭
,, પાઉં	૬૫૮
,, વૉટર	૬૫૮
થ.	
થુલી ઘઉંની	૬૫૯
,, ,, ૨ જી ...	૬૬૧
દ.	
દમપ્લીંગ્સ ચોખાના આટાના... ...	૬૬૧
,, પટેટાનાં ...	૬૬૨
,, ઇંડિના ...	૬૬૨
,, માવાનાં ...	૬૬૩
,, સપરચ્યનનું..	૬૬૩
,, સપરચ્યનનાં..	૬૬૪

	સફે.
દમોરી	૬૬૪
,, ધડાંની	૬૬૪
દળેલી હળદ તથા મરી.	૬૬૫
દહીં જલદી બનાવવાની રીત...	૬૬૫
,, જુદી જુદી છ રીતથી બાંધવાનું ...	૬૬૬
દહીંથાં હેારાજીનાં ...	૬૭૦
દહીનેા મઠ્ઠો	૬૭૦
દહીનું શ્રીખંડ ...	૬૭૧
દહીમાં ભીંડા	૬૭૧
દાડમ છાલ	૬૭૨
દારૂ જોલાબનેા તથા ખાણું હજમ કરવાનેા...	૬૭૨
દાળ આંમલાંની મસાલાની તથા મેાળી.	૬૭૩
,, આલુનાં પાદડાંની મસાલાની ...	૬૭૩
,, કરવંદાની મસાલાની તથા મેાળી	૬૭૪
,, ચણાની તળેલી ...	૬૭૪
,, તુવરની ધાનશાકની	૬૭૫
,, ,, ,, ૨ જી	૬૭૭
,, ,, ,, ૩ જી	૬૭૮
,, ,, મસાલાની.	૬૭૯
,, ,, ,, ચુસ્કાની.	૬૮૧
,, ,, મસાલાની સેકતાની સીંગની	૬૮૧
,, તુવરની મેાળી ...	૬૮૨
,, નેયાતની ...	૬૮૩
,, પાંચ જાતની ...	૬૮૪
દાળ મદ્રાસી... ...	૬૮૫
,, મસુરની મસાલાની તથા મેાળી ...	૬૮૬
,, વાલની મસાલાની તથા મેાળી ...	૬૮૬
,, સાત જાતની સ્વાદીસ્ટ ...	૬૮૭
ડીનર અથવા બ્રેકફાસ્ટ રેાલ	૬૮૮
દુધ કેમ કકડાવવું ...	૬૮૯
દુધના પફ	૬૯૦
દુધ પઉવા ફરમાસુ ...	૬૯૨
,, ,, સાધારણ ...	૬૯૩
દુધપાક	૬૯૩
,, ૨ જો	૬૯૪
,, જામ,જેલી, ક્રીમ અથવા ફ્રુટ પાશેરાનાં માપથી ભરવાની રીત.	૬૯૫
,, નાળીયેરનાં દુધનેા.	૬૯૫
,, સેહેલેા	૬૯૬
દુધમાં ખાજાં સીગર.	૬૯૬
,, ઘઉંની રેાટલી (રાંધેલા દરૂન).	૬૯૬
,, ચેાખાની રેાટલી	૬૯૭
,, પાઉં	૬૯૭
,, સુતરફેણી ...	૬૯૭
દૉદૉલ (ગેાવાની મીઠાઇ)	૬૯૭
દાધીનેા કુંમ્ભેા ...	૬૯૮
,, , ૨ જો.	૬૯૯

ધ

ધેાયલા એટલે ભીના ચેાખાનેા આટેા ...	૭૦૦

	સફે.
ન.	
ન્યુ ટ્રીટીવ ડ્રીંક ...	૭૦૧
નાન	૭૦૧
નાનખટાઇ	૭૦૧
નાળીયેરનું તેલ ...	૭૦૩
,, ,, ૨ જું.	૭૦૪
નીમકનું વજન ...	૭૦૪
નીમકનો ઉપયોગ કેમ કરવો...	૭૦૪
નોઇયો	૭૦૫
પ.	
પઉવા નાળીયેર સાથે...	૭૦૬
,, ,, ,, ૨ જા	૭૦૬
પટેટા કોલ્ડ	૭૦૭
,, ડચેસ	૭૦૭
પટેટાના ગાંઠીયા ..	૭૦૭
,, હાડીચાપ ...	૭૦૮
પટેટાની સળી... ...	૭૧૧
પટેટાનો આટો... ...	૭૧૧
,, વરખ... ...	૭૧૨
પટેટાનાં વેફર	૭૧૨
પટેટા ભુંનલા... ...	૭૧૩
,, મૅશડ (છુંદેલા પટેટા)... ...	૭૧૪
,, સ્વાદીષ્ટ ...	૭૧૫
પતરેલ	૭૧૫
,, ૨ જી	૭૧૮
,, ૩ જી	૭૧૯
પનીર ક્રીમનું	૭૨૧
,, ,, ૨ જુ ...	૭૨૧
,, છાસનું	૭૨૨
,, દુધનાં	૭૨૨
,, ,, ૨ જાં...	૭૨૫
,, મલાઇનું સુરતી...	૭૨૭

	સફે.
પનીર મલાઇનું સુરતી ૨જું	૭૨૭
,, ,, ,, સેહેલું.	૭૨૮
પફ	૭૨૯
,, ૨ જા	૭૩૦
,, ખીમાં પટેટાનાં...	૭૩૦
,, જામ;માવો; અથવા મુરબ્બાનાં ...	૭૩૧
,, પટેટાનાં	૭૩૧
,, પેસ્ટ...	૭૩૨
,, ,, આમંદ અથવા લૅમન ચીજ કેકનો... ...	૭૩૩
,, ,, એટલે ક્રસ્ટ આઇસમાં બનાવેલો...	૭૩૩
,, ,, એટલે ક્રસ્ટ ભેગો ચરબી માખણનો બનાવેલો ...	૭૩૪
,, ,, ક્રસ્ટના પૅટીસનો	૯૩૫
,, ,, ચીજ કેકનો...	૭૩૬
,, ,, ટાર્ટનો... ...	૭૩૬
,, ,, ટાર્ટ લૅટ્સનો...	૭૩૭
,, ,, પાઇનો ...	૭૩૭
,, ,, ,, સરસ...	૭૪૦
,, માછલીનાં... ...	૭૪૧
પરેઠા તળેલા તથા ભુંજેલા દહીના.	૭૪૧
,, તળેલા તાડીના ...	૭૪૨
,, ભુંજેલા તાડીનાં...	૭૪૩
પ્લમ કેક	૭૪૫
,, ,, ૨ જું ...	૭૪૬
,, ,, રીચ ...	૭૪૭
,, ,, ,, ૨ જું.	૭૫૦
,, પુડીંગ	૭૫૧
,, ,, ૨ જું ...	૭૫૨
,, ,, ૩ જું ...	૭૫૨

વીવીધ વાંની.

અકુરી ઇડાંની.

છોલીને જાદો ભુકો કાપેલા કાંદા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા (ડૅઝર્ટસ્પુન) ૨, છોલીને જાડા ભુકા જેવા કાપેલા પટેટા ઉપસેલો ભરેલો નાનો મચચો ૧ થી ૧॥, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨ બેઉ ધોઇને બારીક કાપેલું, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૦।, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સુકા ખુમલા ૧ ના કાટા કાઢીને બારીક ફુપેલો રેસો, ઘી નવટાંક, ઇડાં ૩.

અડધાં ઘીમાં પહેલે નાની કઢાઇમાં કાંદાને ફીકો લાલ તળીને કાઢી લઇ પટેટાને સફેદ પોચા તળીને તે કાઢી લીધા પછી કોથમી[illegible] [illegible]ને જરા તળીને કાઢી લઇ ખુમલાના રેસાને દાઝે નહી તેમ [illegible] અડધી રહેલા ઘી સાથે સારીકાના દોઉવાને મળવા એમા બધો તળેલો સામાન તથા નીમક મેળવી કઢાઇમાં નાખી ચુલે ધીમી આંચે ચમચાથી ચારવ્યા કરવું અને અકુરી જરા કઠણ જેવી થાયને ઉતારીને કાઢવી. કેરીના દાહડા હોય તો કાચી કેરીને છોલી તેના ઘણાજ ઝીણા કટકા કાપી તે ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી લેવી અને કાંદા પટેટા તળાયા પછી એને ઘીમાં અર્ધકચરી તળી કાઢવી. અમથી સાદી અકુરી બનાવવી હોય તો ઊપર લખ્યા જેટલો કાપેલો કાંદો લેવો અને એમાં લખ્યા કરતાં ઘી અડધુંજ લઇ તેમાં કાંદાને ફીકો લાલ તળી તદન ઠંડુ થાયને ત્રણ ચમટી ભરી નીમક સાથે ત્રણ ઇડાંને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવીને કાંદામાં મેળવી ઉપર મુજબ ચારવવાં. એમા બીજો કાંઇ સામાન લેવો નહી.

અકુરી કૅબેજ, કાલીં ફ્લાવર અથવા નોલકોલનો.

ઇડાં કૉલીફ્લાવર, કૅબેજ અથવા નોલકોલ પર છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લઈ એ ત્રણમાંથી ગમે તે એક તરકારી પકાવી ૭ ઇડાંને ભાજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી એ રાંધેલી તરકારીમાં મેળીને ધીમે બળતે ચારવી કઠણ થાય ને ઉતારવું.

અકુરી ગોસ્ત ઇડાંની.

સોજા નકી કુમળાં નરનાં ગોસ્તની ચણા જેટલી કાપેલી બોટી રતલ ૦॥, છોલીને બારીક ભુકા જેવા કાપેલા કાંદા રતલ ૦।, સફેદ પાંઉના કઠણ પોપડા કાપી કાઢીને પછી ગરના પાસા જેટલા ચોરસ કાપેલા કટકા તોળા ૫, આદુ તોળો ૦। તથા લસણ વાલ ૫ (બેઆની ભાર) બેઉ છોલીને છુંદેલું, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચ્યાં ૨ તથા ફુદનાનાં પાદડાં ૧૫ એ ત્રણકે બારીક કાપેલું, બારીક કાપેલી સૅલરી, પાર્સ્લી તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, વેલાતી સોસ નાનો ચમચો ૧, મસાલો ગરમ કાપેલી ચમચી ૧, બાફેલાં ઇડાં ૩ ના ઝીણા કાપેલા કટકા, ઘી ખપ મુજબ.

કઢાઇમાં દોઢેક પાશેર જેટલું ઘી કકડાવી તેમાં પાંઉના કટકાને ફીકા લાલ પણ કકરા તળીને આંધરાની ચમચથી કાઢી લઇ ઘીમાં કાંદાંને તળી માહે આદુ લસણ વઘારી બોટીને ધોઇને અંદર તે ભેળી બે પાશેર પાણી રેડી નીમક નાખી ઢાંકીને ધુંગારે રાખી અડધું પાણી બળેને ઉધાડી બધો કાપેલો સામાન મેળવીને પાછું ઢાંકવું અને પાણી બળી જાય તો ઢાંકણ પર આપી તેમાં રેડયા કરી બોટી તદન ચરી તતરીને ઘીપર આવે ને ઉતારી ગરમ મસાલો તથા સૉસ ભેળી ઇડાંના કટકા નાંખી તે ભાંગે નહી તેમ સંભાળથી મેળવીને કાઢીયા પછી ઉપર તળેલા પાંઉના કટકાને પાંથરીને મુકવા. મીઠાસ પસંદ હોય તો બોટી ચરે પછી તેમાં સપાટ ભરેલા એક ચમચી ખાંડ ભેળવી. પાંઉના તળેલા કટકાને બદલે પાંચ તોળા ઘઉંના આટાને બાંધી તેને ઘણો પતળો વણી તેના આસરે પોણી ઇંચ જેટલા ચોરસ કટકા કાપી તેના સામસામી બોરડરના બે છેડાને પાણીથી જરા

વળગાવી બાકીનો ભાગ ખુલ્લોજ રાખી પાંનનાં બીડાંના આકારનું કરી ઘી કકડાવી તેમાં કકરા તળીને બોટી રાંધીને કાઢયા પછી પાંઉને બદલે એ મુકવા.

અકુરી દાળની (કોફ્તેળી દાળ).

નવી તુવરની દાળ ટીપરી ૧, કાંદા તથા ઘી દરેક શેર ૧, તાજાં ઇંડાં ૮, ચીચોરા કાઢેલી આમલી શેર ०।, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં મરચાં ૫ બેઉ ધોઇને બારીક કાપેલું, આદુ તોળા ૨, નીમક તોળો ०॥, લસણ તોળો ०॥, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કાંદાને છોલીને બારીક ભુકા જેવા કાપવા. આમલીને પોણા પાશેર ઠંડાં પાણી સાથે કોડીનાં વાસણમાં એક કલાક ભીજવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરૂં કાઢી લઇ છુછો ફેંકી દેવો. દાળને ચુંટીને ઠંડાં પાણીથી સોજી ધોઇ તેમા હળદ, નીમક તથા એક શેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમે બળને મેલી ચરે અને પાણી સુકાય ને ઉતારી કરછીથી બરાબર ઘુટીને એકરસ કરવી. કાંદાને કઢાઇમાં બદામી રંગનો તળી માંહે આદુ લસણ વધારી કોથમીર મરચાં મેળવીને પછી એ તથા બાકીનો બધો સામાન દાળની તપેલીમાં ભેળી પોણો શેર ઠંડું પાણી મેળવી એક જોશ આવેને ઇંગારે ઉંધાડું રાખી દાળ સુકી વતરી થાય ત્યાં સુધી વારંવાર ચમચ ફેરવ્યા કરવી. વધારે સારી દાળ કરવી હોય તો અડધો શેર ઘી તથા ઇડાં બે વધારે લેવું. એ દાળ સારી લાગે છે. તપેલી તદન કલઇથી ભરેલી લેવી.

અકુરી પટેટાની.

છોલેલા પટેટાના મોસંબી ચણા જેટલા કાપેલા કટકા તથા છોલીને ભુકા જેવા કાપેલા કાંદા દરેક રતલ ०।, ઘી તોળા ૫, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩ બેઉ ધોઇને બારીક કાપેલું, આદુ તોળો ०। તથા લસણ વાલ ૫ બેઉ છોલીને છુંદેલું, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ઇડાં ૩.

કાંદાને ઘીમાં તળી માહે આદુ લસણ વઘારી માહે બાકીનો સામાન ભેળી એક પાશેર પાણી રેડી ઢાંકીને ઇંગારે ચેરવી ઇડાંને

ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દાહવીને છેલ્લે એ મેળવવાં અને ...કું થાયને ઉતારવું.

અકુરી બાફેલાં ઇડાંની.

૪ ઈડાંને ...હણ બાફી છોલીને તેની આડી ત્રણ ત્રણ કાતરીઓ કાપેલી. કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપેલા તથા પટેટાને છોલી સળી કાપીને પછી તેના ઝીણા કાપેલા કટકા દરેક શેર ૦I, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩ ધોઇને એઉ બારીક કાપેલું, વેલાતી સૉસ અથવા ચટણી ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો (ડૅઝર્ટસ્પુન) ૧, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ફુદનાનાં પાદડાં ૧૦ ધોઇને બારીક કાપેલાં, ઘી તોળા ૫.

કલઇ ભરે... તપેલીમાં ઘીને કકડાવી તેમાં પટેટા તથા કાંદા નાખી પટેટા ... ... ફેરવ ફેરવ કરીને તળી માહે કોથમીર, મરચાં તથા ફુદનો લાલ કરી નીમક તથા ચટણી અથવા સૉસ મેળી ઇડાં ભાગ નહી તેમ સંભાળથી માહે મેળવી ઢાકણ ઢાંકી તેની ઉપર વધારે અને હેઠે થોડા ઇંગાર રાખી પંદર વીસ મીનીટ પછી ઉતારવું. કેરીની મોસમ હોય તો સૉસ યા ચટણીને બદલે સેજ પાક પર ચઢેલી મધ્યમ કદની એક કેરીને છોલી તેના ગરના ઝીણા કટકા કાપી કોથમીર મરચાં સાથે તેને પણ લાલ કરવી, આએ અકુરી સારી લાગે છે.

અકુરી લીલાં લસણની.

છોલીને બારીક ભુકા જેવા કાપેલા કાંદા તથા ઘી દરેક તોળા ૫, બારીક કાપેલું લીલું લસણ તોળા ૨II, આદુ વાલ ૫ (બે આની ભાર) છોલીને ઘુંદેલ, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં તથા વચલું લીલું મરચું ૧ એઉ ધોઇને બારીક કાપેલું, ઇડાં ૨.

કાંદાને ઘીમાં બદામી રંગનો તળી માહે આદુ વઘારીને એઉ કાઢી લઇને લસણ નાખવું અને તે તળાવા આવેને કોથમીર મરચાં મેળી ને જરા તળાયને ઉતારવું અને ઇડાંને ભાંજી અંદર નીમક નાખી ખાવાનાં કાંટાથી સારીકાની દાહવી એમાં બધો તળેલો સામાન મેળવી ચુલે મુકી ચારવીને કઠણ થાયને ઉતારવું. આએ

અકુરી ઘણી મજાહની લાગે છે. લસણનાં કુમળાં પાદડાં લેવાં, જાદાં લેવાં નહી.

અકુરી વેંગણાની.

કાંદા, ઘી તથા ખીયાં વગેરનાં કુમળાં પતળાં વેંગણાને છોલી તેની વેફર જેવી પતળી કાતરીઓ કરીને પછી તેના અડધી ઇંચ કાપેલા કટકા દરેક શેર ાા, આદુ તોળો ાા તથા લસણ તોળો ાા, એઉ છોલીને ઘણુંજ બારીક ભુકા જેવું કાપવું, નીમક સાધા ભરેલી ચમચી ૧, કાથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં મરચાં ૨ એઉ વેાપને બારીક કાપેલું, છોલેલા કાચી કેરીના કટકા અથવા ચીચોરા કાઢેલી આમલીનો કટકા એ બેમાંનું જે તે એક તોળો ૧, તાજાં ઇંડાં ૫.

કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ઇંગારે મુકી અવારનવાર ઉંઘાડી ચમચ ફેરવવી. પણ કાંદા લાલ થવા દેવા નહી પણ તેનું બધું પાણી બળીને કાંદા પોચો થાય ને ઇંડાને જુદાં રાખી બાકીનો બીજો બધો સામાન કાંદામાં ભેળી પાછું ઢાંકીને અવારનવાર ઉંઘાડી ચમચ કરવી અને વેંગણાં બરાબર પોચાં તળાય અને ઘી છુટું પડે ને કેરી નાખેલી હોય તો તે અંદર રહેવા દેવી પણ આંમલી હોય તો તે કાઢી નાખી ઉતારીને બગાબર એકરસ કરી ઠંડું થવા આવેને ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવી તે ભેળીને પાછું ચુલે મુકી ચારવ્યા કરવું અને કઠણ થાય ને ઉતારવું એ અકુરી સારી લાગે છે.

અચાર આદા મુળીનું.

થોડી આદા મુલીની પતળી કાતરીઓ કાપી થોડાં નીમકમાં આઠ કલાક રાખ્યા પછી સોજા જલદ સરકાને ગરમ કરી થંડો પાડી આદા મુળી હુબે તેટલો પુરતો રેડી બરણીની ઉપર ઢાંકણ ઢાંકી તેની ઉપર કપડું બાંધવું અને અચાર ચરેને વાપરવાં.

અચાર ઇડાંનું.

બાફેલાં તાજાં ઇડાં ૧૮, સોજો જલદ સરકો બાટલી ાા, લસણનો કડો ૧, આદુ તોળો ૧, ચીનીકબાલા તોળો ૧ાા.

આદુને છોલી પતળી કાતરીઓ કાપવી. લસણને છોલવું, ઇડાંને ફોલવાં, અડધા સરકામાં બધો સામાન નાખી કલઇ ભરેલાં વાસણમાં ચુલે મુકી માહેથી સોહોડમ નીકળે ને બાકીનો સરકો રેડી એક ઉભરો આવે ને ઇંડાંને પોહોળાં મોઢાંની બરણીમાં ગોઠવીને ઉભાં મુકી તેની ઉપર એ ગરમ સરકો રેડી ઠંડુ પડે ને ઢાંકવું.

અચાર ઉનાફનું.

સોજાં મોટાં ઉનાફ શેર ૨, સોજી ખાંડ શેર ૧, સુકાં મરચાં તોળા ૩, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૧.

બે તોળા મરચાંને લુછીને જરા સરકામાં સોજા પાતા ઉપર બારીક પીસવાં. ઉનાફમાં રેતી હોય છે માટે તેને સોજાં ધોઇ લુછી કોરડાં કરીને તડકે મુકી બરાબર સુકાં કરીને પછી ખાવાના કાંટા વડે છુટા છુટા ચોબા દેવા. પછી સરકામાં ખાંડ પીગળાવી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ગાળી તેમાંથી થોડો સરકો કપમાં કાઢીને તેમાં મરચાંને બરાબર મેળવીને પછી બધા સરકામાં ભેળી અંદર ઉનાફ તથા આખાં મરચાં નાખી ધીમે બળતે ચુલે ઉંધાડું મુકવું અને સરકો પીને ઉનાફ ફુળે ને ઉતારી ઠંડું પડે ને બરણીમાં ભરી ચપટ બુચ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું.

અચાર અંબારાનું.

કુમળા મોટા અંબારા ૨૫, સોજાં સુકાં મરચાં નવટાંક, દળેલી સોજી રાઇ તથા હળદ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, જીરૂં સપાટ ભરેલી ચમચી ૩, મેથીના દાણા સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સોજું મીઠું તેલ ભરેલું પાશેર ૦ા, સોજો જલદ સરકો પાશેર ૦ા, નીમક ખપ મુજબ.

અંબારાને ધોઇને તેની ઉપર છરીથી છુટા છુટા ઉભા ચાર કાપ મુકવા. અને એ અંબારા ડુબે તે ઉપરાંત જરા વધારે પાણી લઇ તેમાં ફુપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો ભરીને નીમક નાખી તેમાં અંબારાને બાફીને માહથી કાઢી લઇ ઠંડા થવા દેવા. પછી એક ચમચા મીઠાં તેલનાં બધા મસાલાને બારીક પીસી તેમાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળીને બાકી રહેલાં તેલમાં એ મસાલાને તળી ઠંડો થાયને તેમાં સરકો મેળવી માહે અંબાર

પરમોટવા અને બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું. ગમે તો મસાલો કાંઈ લેવો નહી અને પાણીનાં અચારની માફક અંબારાનાં અચાર ભરવાં. અંબારાનો ટેસ્ટ અચારમાં કાચા કેરીના જેવો લાગે છે અને અમદાવાદી બોરના જેટલા મોટા અને તેવાજ લીલા રંગના હોય છે. અંબારા કુમળાજ લેવા કાંકે તેવા નહી લઈયે તો મોટા ઠરીયા અને છાલજ નીકળશે.

અચાર કૅબેજનું.

કૅબેજની ઉપરનાં જાદાં પાદડાં તથા ડાંડો કાપી કાઢીને પછી મોટી હોય તો છ અને નાની હોય તો ઉભા ચાર ફાડચાં કાપીને પછી લાંબી બારીક કાપીને તે રતલ ૪, નીમક તોળેલું શેર ૦॥, સુકવેલાં લવંગ્યા મરચાં અથવા સુકાં ગોવાનાં મરચાં શેર ૦।, આખાં કાળાં મરી, એલચી, લવંગ તથા તજ દરેક તોળો ૧, સોજો જલદ સરકો ખપ મુજબ.

કૅબેજને નીમક સાથે ભેગી સોજી ટોપલીમાં ભરી ઉપર ધોયલાં કેળનાં પાદડાં મેલીને તેમાં બેસ્તી રકાબી યા કલઈ ભરેલું ઢાંકણુ ચઢું મુકી તેની ઉપર વજન મેલી ચોવીસ કલાક પછી કાઢી પુરતાં તડકાંમાં ત્રણથી સાડાત્રણ દીવસ સુકવવી. પછી એ કૅબેજ ડુબતાં પણ ઉપર આવે તેટલા સરકાને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં રેડી ગરમ મસાલો તથા મરચાં નાખી ચુલે મુકવો અને કકરો પડવા માંડેને ઉતારી ઠંડો થાય ને કૅબેજ સાથે એ બધું બરણીમાં ભરી. બે દીવસ પછી તપાસી સરકો સોસઈ ગયો હોય તો બીજો રેડી અવારનવાર એમજ તપાસી તળે ઉપર કરી ઘટે તો બીજો સરકો રેડી અચાર ચરેને વાપરવા.

અચાર કૅબેજનું મીઠું.

ઉપર અચાર કૅબેજનાંમાં લખ્યા મુજબની કૅબેજ લઈ તેના કરતાં ઘણી બારીક રેસા જેવી આડી કાપીને તે ચાર રતલ લઈ તેમાં ઉપર લખ્યા જેટલુંજ નીમક ભેળી તેમજ રાખ્યા પછી ત્રણ દીવસ પુરતાં તડકાંમાં સુકવવી. પછી બે બાટલા સોજા જલદ સરકામાં સોજો નરમ ગોળ દોઢ શેર પીગળાવી તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં બાંજરાં કપડાંથી ગાળવો અને સુકા મોવાનાં

અથવા આધાગણુ સુક નાખ મરચાં બે તોળાને જરા સરકામાં બારીક પીસી તપેલીમાંના ગાળ સાથના સરકામાં મેળવવા માહે સાજી એક શેર ખાંડ પીગળાવી એલચી, લવંગ તથા તજના કટકા દરેક દોઢ તોળો તથ સુકવેલા કૅસેજ નાખી મધ્યમ બળતે ઉંચાડું મુકી અવારનવાર કલાઇ ભરેલી ચમચ હેઠે સુધી ફેરવવો અને અડધો સરકો બળે ત્યારે ઘણાં ઝીણાં સુકાં લાલ બોરના જેટલાંજ ઠુમકાં અચાર સુકાં મરચાં આવે છે જેને બોર મરચાં કહે છે તેવાં ડાંખલી સાથેજ ચાર તોળા મરચાં લઇ સરકાથી ધોઇને માહે તે નાખવાં અને જરા શીરા સાથના હોય ત્યારેજ ઉતારવાં, સુકાં કરવાં નહી, કારણ માંહે શીરો હશે તો અચાર ચરશે. ઠંડાં થાય ને બરણીમાં ભરીને ઉપર ઢાંકવું પણ અવારનવાર તળે ઉપર કરવાં અને ચરેને વાપરવાં. એ અચાર મજાહનાં લાગે છે.

અચાર કેરીના મુરબ્બાનાં.

કેરીના મુરબ્બાના શીરા વગરના અમથા કટકા રતલ ૧ સોજે ગોળ શેર ૦॥, બીજ વગરની દળેલી રાઇ નવટાંક, ગોવાનાં સુકાં લાલ મરચાં તોળા ૨॥, નીમક તોળા ૨, આખું જીરૂં, ધાણા તથા લસણ દરેક તોળો ૧।, આખાં કાળાં મરી, લવંગ, એલચીના દાણા તથા તજ દરેક તોળો ૦॥, ઘણો સોજો જલદ સરકો પાઇંટ ૧.

આએ વીવીધવાનીમાં મુરબ્બો કાચી કેરીનો ચીર અથવા ફાડયાંનો છાપેલો છે તેમાં કેરીના નકી ગરનાં ફાડયાંનો છે તે મુજબ કેરીનાં ફાડયાં કાપવા પછી તે એકેક ફાડયાંના આડા બબે કટકા કાપવા પણ તેમાં લખેલા હીસાબે દોઢ શેર ખાંડ લેવી નહી પણ એ એક શેર કટકાએ એક શેરને હીસાબે સાજી મોરીસ્યસ ખાંડ લેવી અને તેમાંજ લખેલી રીતે એ કટકાનો મુરબ્બો બનાવ્યા પછી શીરામાંથી અમથાજ બધા કટકા કાઢી લઇને તોળીને ઉપલે હીસાબે એક રતલ લેવા. લસણને છોલી પીતળની સાજી ખળમાં ખોખરૂં કરવું, મરીને સેહેજ ખોખરાં કરવાં, એલચીના દાણા, તજ, લવંગ, જીરૂં તથા ધાણાને જુદું જુદું જાડું કુટવું. ગોળનો ભુકો કરી અંદરનો કચરો કાઢી સોજો કરવો. મરચાંનાં ડાંચકાં કાઢી લુછી સાજાં કરી કોડીનાં

વાસણમાં જરા સરકામાં ભીનવી રખ્યા પછી સાફ પાતા ઉપર બારીક પીસવાં. પછી બાકી રહેલા બધા સરકાને કલઈ ભરેલી સેાજી તપેલીમાં ગાળીને ચુલે ઉઘાડું મુકી કકરેા પડવા માંડે કે તુર્ત ઉતારી તદન ઠંડો થાય ને રાઇમાં જરા નામીને ખુબ તરેહ ચઢાવ્યા પછી માંહે ગાેળ તથા નીમક મેળવી બીજો જરા સરકેા રેડીને મરચાં તથા બીજો બધેા મસાલેા બરાબર ભેળીયા બાદ બાકી રહેલેા સરકેા મેળવીને પછી મુરબ્બાંના કટકા ભેળી બરણીમાં ભરી ઢાંકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું. અવારનવાર બે ચાર દાહડાને અંતરે મુરબ્બેા ભાગે નહી તેમ તળે ઉપર કરવું. પંદર વીસ દીવસ પછી અચાર વાપરવાં. જુનેા કેરીનેા મુરબ્બેા ખાવામાં આવતેા નહી હોય તેા ઉપલીજ રીતે તેનાં પણ અચાર બનાવવાં.

અચાર કૅાલીફ્લાવરનું.

છરી વડે નહી પણ હાથથી બધાં ફુલ ડાંખળી સાથે છુટાં પાડેલાં કૅાલીફ્લાવરનાં ફુલ રતલ ૦॥, છોલેલાં આદુની પતળી કાપેલી કાતળીઓ તથા નીમક દરેક તોળા ૫, લવંગ તેાળા ૨॥, આખાં કાળાં મરી તેાળેા ૧॥, જાવત્રી જાયફળ ૧ ની, સેાજો ઘણેા જલદ સરકેા બાટલી ૧.

ઉપર અચાર કૅબેજનાંમાં લખ્યા મુજબ નીમક સાથે કૅાલીફ્લાવરનાં ફુલને બાર કલાક રાખ્યા પછી કાઢીને બરણીમાં ભરવી અને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં સરકામાં બધેા મસાલેા નાખી જોશ આવવા માંડે કે તુર્ત ઉતારી પાડી ઠંડો પડે ને બરણીમાં કૅાલીફ્લાવર ઉપર બધેા સરકેા રેડી મસાલેા પણ નાખવેા. અચાર રંગીન કરવાં હોય તેા એક નાના બીટરૂટને છોલી તેના કટકા કાપી સરકેા ગરમ કરતી વેળા અંદર એ કટકા નાખવા અને માંહે બરાબર રંગ આવે ને કટકા કાઢી નાખવા. કૅબેજનાં અચારમાં લખ્યા મુજબ કાપેલી પોણેા રતલ કૅબેજનાં ગમે તેા કૅાલીફ્લાવરની કાની અચાર ભરવાં.

અચાર કેાલીફ્લાવરનું ૨ જું.

એક મેાટી કૅાલીફ્લાવરનાં બધાં ફુલ પડેલાં કાલીફ્લાવરનાં અચારમાં લખ્યા મુજબ હાથ વડે ડાંખળી સાથે છુટાં પડેલાં

લેવા. સોજી ખાંડ શેર ૦ા, છોલેલાં આદુની બારીક કાપેલી સ્લાઈસ નવટાંક, છોલેલું લસણ કરા ૨, સુકાં મરચાં તથા નીમક દરેક તોળા ૩, સુરોખાર તોળો ૧, ઘણો જલદ સરકો બાટલી ૧.

મરચાંને જુદા જરા સરકા સાથે કોડીનાં વાસણમાં થોડો વખત ભીનવી રાખ્યા પછી સુકા પાતા ઉપર બારીક પીસવાં. માટીનાં મોજાં વાસણમાં નીમક તથા સુરાખાર સાથે કૉલીફલાવરનાં ફુલને ચોવીસ કલાક રાખ્યા પછી કાઢીને બેથી ત્રણ દીવસ તડકામાં સુકવવી. પછી સરકામાં ખાંડ પીગળાવી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ગાળી ચુલે ઉંધાડું મુકી કકરો પડવા માંડે કે તુર્ત ઉતારી ઠંડો પડે ને તેમાં બધો સામાન બરાબર ભેળી બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું, બરણીને અવારનવાર તડકે મુકવી.

અચાર કાંદાનું.

સફેદ ઝીણા કાંદા રતલ ૧, આદુ તથા લીલાં મરચાં દરેક શેર ૦ા, નીમક તોળા ૨, જાવંત્રી ૧ જાયફળની, સોજો જલદ સરકો ખપ મુજબ.

કાંદાને છોલી અચાર કૅપ્પેજનાંમાં લખેલી રીતે નીમક સાથે ટોપલીમાં બાર કલાક દાબી રાખ્યા બાદ કાઢવા અને આદુને છોલી તેની પતળી કાતરીઓ કાપી બધા સામાનને પોહોળાં મોઢાંની બાટલીઓમાં ભરવો અને એ ડુબતાં સેજ ઉપર આવે તેટલા સરકાને કલઇ ભરેલા તપેલીમાં ચુલે ઉંધાડો મેલી કકરો પડવા માંડે તેવો ઉતારી પાડવો અને ઠંડો પડે ને બાટલીઓમાં રેડી ચપટ બુચ મારીને બંધ કરવી.

અચાર કાંદાનું ૨ જું.

ઝીણા સફેદ કાંદા રતલ ૨, આખાં કાળાં મરી તોળા ૨ા, નીમક તોળા ૨, આખી રાઇ તથા ધાણા દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોજો જલદ સરકો ખપ મુજબ.

કાંદાનાં ડીચકાં રાખીને છોલી બધો સામાન ડુબે તેટલા સરકાને ઉપર કાંદાના પહેલાં અચારમાં લખ્યા મુજબ કકરો પાડી ઠંડો થાય ને તેમાંજ લખેલી રીતે બાટલીઓમાં ભરી બુચ મારીને

ચાર દીવસ તડકે મુકવું. સરકો સોસઇ જાય તો એજ રીતે ગરમ કરીને ઠંડો થયલો માંહે બીજો રેડવો.

અચાર ગાજરનું.

સોજાં મોટાં પણ કુમળાં ગાજરની સળી રતલ ૭, જલદ સરકો બાટલી ૨॥, સોલો ગોળ શેર ૧।, નીમક રતલ ૦॥, ભેળ વગરની દલેલી રાઇ રતલ ૦।, લસણ તથા સુકાં મરચાં દરેક તોળા ૫, ચુંટેલું જીરૂં તથા હળદના ગાંઠીયા દરેક તોળા ૨॥.

ગાજરને છરીથી ઓખવીને છાલ કાઢયા પછી હેઠેનો ભાગ જરા કાપી કાઢીને ૦। ઇંચ જાદી અને બે ઇંચ લાંબી બધી સળી કાપીને પછી એ સળી સાત રતલ લેવી અને બરણીમાં નીમક સાથે ભેળીને ચોવીસ કલાક રાખ્યા બાદ બે દીવસ તડકે સુકવવું. સરકામાં આખાં સાત મરચાં નાખી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ચુલે ઉંધાડું મુકવું અને કકરો પડવા માંડે તેલું ઉતારી પાડી તદન ઠંડો થવા દેવું. લસણને છોલી જીરાં તથા મરચાં સાથે સોજા પાતા ઉપર સેજ સરકા સાથે જરા જાદું પીસવું. હળદને બારીક પીસવી. રાઇને જરા સરકામાં ખુબ ચઢાવવી. ગોળનો ભુકો કરી બાકી રહેલા બધા સરકામાં પીગળાવી જંજરાં કપડાંથી ગાળી એમાં બધો સામાન બરાબર મેળવીને માંહે ગાજરની સળી બરમોટી બધું બરણીમાં ભરી મેળવણી વધી હોય તો તે ઉપરથી નાખી ઢાંકણ ઢાંકી કપડાંથી મોઢું બાંધી બે ત્રણ દીવસ પછી અચારને તળે ઉપર કરવાં અને સુકાં લાગે તો ઉપર મુજબ ગરમ કરીને ઠંડો પાડેલો બાજો જરા સરકો મેળવવો. પણ વધારે સરકો નાખીને પતલું કરવું નહી, ઢીળાં જેવાં થાય તેટલોજ રેડવો. ગમે તો ગાજરની સળી કાપવાને બદલે એક ઇંચ જેટલો લાંબો બધો રેસો કાપવો. તુર્ત અચાર ભરવાં નહી હોય તો ગાજરની સાત રતલ સળી અથવા રેસાને તડકે ચાર પાંચ દીવસ સુકવીને ભરી રાખવી અને જ્યારે અચાર ભરવાં હોય ત્યારે ઉપર મુજબનો બધો સામાન લઇને એજ રીતે અચાર ભરવાં.

અચાર ગોળકેરીનું.

પટેલની મોટી કાચી દલદાર કેરીની ચાર ચાર ચીર કાપી ગોટલી કાઢી નાખીને છોલવી અથવા સારી જાતની સાખા વગરની ઝીણી ગોટલીના દલદાર પણ તદન કોયલ કેરીને છોલી બબે ફાડચાં કાપીને ગોટલી કાઢી નાખવી અને એ બેમાંની જે જાતની કેરી હોય તે રતલ ૧૭, સોજો નરમ લાલ ગોળ મણ ાા, નીમક રતલ ૧, લસણ શેર ાા છોલીને ખોખરૂં કાપેલું, બીજ વગરની દલેલા રાઇ તથા બીજ વગરની મરચાંની ભુકી દરેક શેર ા, ખોખરૂં કીધેલું જીરૂં; આખાં કાળાં મરી; એલચી તથા છુંદીને છલટાં કાઢેલા ધાણા દરેક તોળા ૨, તજ તથા લવંગના ઝીણા કટકા દરેક તોળો ૧, જલદ સોજો સરકો બાટલી ૧ાા.

કેરીને ધોઇ કોરડી કરી નીમક સાથે લપેટેલી બરણીમાં ભરી બીજે દીને તળે ઉપર કરવી. પછી ત્રીજે દીને સોજી ટોપલીમાં કાઢી આંનની પર મુકવી અને માંહેથી બધું પાણી નીકળી જાય ને ધોતાં સફેદ કપડાંથી એકેક કટકાને દાબીને લુછી તદન કોરડી કરી સફેદ ધોતું કપડું ટેબલની ઉપર પાંથરી તેની ઉપર પાસે પાસે બધા કટકા પાંથરીને મુકવા. પછી તડકાંમાં નહી પણ હવામાં સીરે નવ દસ કલાક રાખવી. તેટલાં ગોળને સાફ ટીમડાં ઉપર લાખંડના બતા વડે ભાંજી ભુકો કરી સરકામાં બરાબર પીગળાવી કલઇ ભરેલા મોટા પાટીયામાં કુરતીનની નેટનાં બેવડાં કપડાંથી ગાળીને ચુલે ઉંધાડું મુકવું અને અંદર કકરો પડે ને ઉતારી પાડી સરકો તદન ઠંડો પડેને તેમાં બધો મસાલો મેળવી તેમાં કેરીને ખરપોટી સોજી બરણીમાં બધું ભરી ઢાંકણ ઢાંકી કપડાંથી મોઢું બાંધી લઇ ચોથે દીને ઉઘાડી તળે ઉપર કરવું. તે પછી અવારનવાર એજ રીતે તળે ઉપર કરતાં રહેવું અને ગોળ પીને કેરી ચરીને મજાહની લાલ થાય ને અચાર વાપરવાં. એમ વારંવાર તળે ઉપર કરવાનું કારણ એ કે એમજ રાખતાં ઉપર ફુગ ચઢે છે અને ફેરવ્યા કરતાં તેમ થતું નથી. એ અચાર ઘણાં સારાં લાગે છે.

અચાર ગોળકેરીનું ૨ જું.

સારી જાતની ઝીણી ગોટળીની દલદાર કોયળ કેરીની છાલ છોલીને તે તોળેલી શેર ૨૫, સોજો નરમ પતની ગોળ મણ ૦ાા, સોજી ખારક શેર ૨, ભેળ વગરની સોજી રાઇ તથા ભેળ વગરની દલેલી હળદ દરેક શેર ૦ા, નીમક પાયલી ૧, એલચી તોળા ૭, આખાં કાળા મરી નવટાંક.

કેરીની ચાર ચીર કાપી હેઠેથી વળગેલીજ રાખી માંહેથી ગોટલી કાઢી નાખવી નહી અને પાશેર હળદ સાથે નીમક ભેળી કેરીની અંદર સારીકાની દાબીને ભરી બાકી રહેલાં નીમક સાથે લપોટેલી બરણીમાં ત્રણ દીવસ ભરી રાખી ચોથે દીને કાઢીને અંદરથી ગોટલી કાઢી નાખી એથી ત્રણ દીવસ તડકે સુકવવી. પછી ગોળકેરીનાં પહેલા અચારમાં લખ્યા મુજબ ગોળને ભાજી સોજો કરી એમાં બધો સામાન સારીકાની ભેળી અકેક કેરીની અંદર અકેક ખારક મેલીને એ ગોળ સાથની મેળવણીને અકેક કેરીમાં દાબીને ભરી મોટી બરણીમાં કેરીઓને ગોઠવીને ઉભી મેલી ગોળ સાથની મેળવણી વધી હોય તો તે ઉપરથી મુકવી અને એ ડુબે તેટલા સોજા જલદ સરકાને તદન કલઇ ભરેલી તપેલામાં ઉંધાડું ચુલે મુકી કકરો પડવા માંડે તેવું ઉતારી પાડી ઠંડો પડે ને ઉપરથી એ રેડી અચાર અરીને નરમ થાય ને વાપરવાં.

અચાર ગોળકેરીનું ૩ જું.

સોજી પાકટ શાખા વગરની કાચી કેરીને છોલી ગોટલું કાઢી નાખી નકી ગરના બબે પાંચ જેટલા કટકા કાપી તે એક મણ કટકાએ નીમક અડધી પાયલીને હીસાબે લઇ પડેપડ નાખી સોજી ટોપલીમાં ભરી દસ બાર કલાક પાણી ઝરવા દઇને પછી ત્રણ દીવસ તડકે સુકવીને પછી તે કેરી તોળેલી શેર ૧૦, સોજો નરમ પટની ગોળ શેર ૨૩, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૧૦, સુકું લસણ તથા સોજાં સુકાં મરચાં દરેક શેર ૦ાા, રીયલ મોસંબીની સુકી છાલના ઝીણા કટકા શેર ૦ા, એળચી તથા લવગ દરેક તોળો ૧.

લસણને છોલી આડધાં સાથે મરચાંને સાફ પાતા ઉપર થોડા સરકામાં પીસવાં. ગોળને સોજા ઢીમડાં ઉપર બતાથી ભાંજી ભુકો કરી સરકામાં પીગળાવી જાંજરાં કપડાંથી કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ગાળી ચુલે ઉંધાડુ મુકી ત્રણ કકરા પાડીને ઉતારવું. પછી પીસેલાં લસણ સાથનાં મરચાંને એ ગોળ સાથના સરકામાં ભેળી તેમાં કેરી તથા બાકીનો સામાન નાખી ધીંગે બળતે ઉંધાડું મુકી અવારનવાર કલઈ ભરેલા ચમચ ફેરવવી અને ગોળનો સેજ ચાસ થયલો લાગે ને ઉતારી ઝાંખું કપડું બાંધી ઠંડું થાય ને અચાર બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી લઈ બરાબર ચરે ને વાપરવાં. ચુલાપર ઘણો ચાસ આવશે તો કપઇ જશે.

અચાર ગોળકેરીનું ૪ થું.

સાખા વગરની સોજી કેરીને છોલીને કાપેલી ચીરને સુકવ્યા પછી તોળીને તે શેર ૩, સોજો નરમ પતની ગોળ શેર ૯, સોજી દલેલી રાઈ શેર ૦ા, સુકાં સોજાં લસણની છુટી મોટી કળી રતલ ૦ા, દળેલી હળદ તથા સોજી મરચાંની ભુકી દરેક નવટાંક, આખા ધાણા તથા આખાં કાળાં મરી દરેક તોળો ૧, એલચી તથા લવંગ દરેક તોળો ૧, નીમક ખપ મુજબ.

લસણની કળીને છોલવી. સાખા વગરની ઝીણી ગોટલીની દલદાર મોટી પટેલની કેરીને સુરાથી ચાર ચીરયાં કાપી છોલીને અંદરની ગોટલી કાઢી નાખી એ એક મણ કેરીમાં પોણી પાયલીને હીસાબે નીમક લઈ લપેટેલી બરણીમાં નીમક સાથે કેરીની ચીરને ભેળીને બે દીવસ રાખ્યા પછી ત્રીજે દીને માંહે છુટેલાં પાણીમાં ધોઇને કાઢી ત્રણથી ચાર દીવસ પુરતાં તડકાંમાં સુકવીને ઉપર લખેલ હીસાબે એ ચીર ત્રણ શેર લેવી અને કેરીમાં છુટેલાં નીમકવાળાં પાણીને સોજી કોડીની બરણીમાં રહેવા દેવું અને કેરી સુકાય પછી ગોળનો ભુકો કરી કચરો કાઢી બરાબર સોજો કરી એ ગોળ પોચો થાય તેટલું તેમાં એ નીમકનું પાણી બરાબર મેળ-વીને પછી માહે બધો સામાન ભેળી એમાં કેરીની બધી ચીરને ખરમોટીને સાફ બરણીમાં ભરી મેળવણી વધી હોય તો તે ઉપરથી મેલી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું અને થોડે થોડે દાહાડે

તળે ઉપર કરી અચાર બરાબર ચરેને વાપરવાં. નીમકનાં પાણીને બદલે એ અચાર સરકામાં ભરવાં હોય તો ત્રણ બાટલી ઘણા સોજા જલદ સરકાને ગરમ કરી ઠંડો પાડીને એમાં ઉપલીજ રીતે અચાર ભરવાં. લસણનો શોખ હોય તો તે પાંચ તોળા વધારે લેવું.

અચાર ગોળકેરીનું ૫ મું.

સારી જાતની ઘણી દલદાર ઝીણી ગોટળીની મજાહની મોટી કોમળ કેરીનાં ઉભા બબે કટકા કાપી ગોટલી કાઢી નાખ્યા બધી લીલી છાલ બરાબર છોલીને પછી એ કેરી તોળેલી શેર ૩૦, સોજો નરમ પતની ગોળ મણ ૧, સોજું મેદા આદુ શેર ૪, સોજા મોટાં ગોવાનાં સુકાં લાલ મરચાં તથા મોટી કળીનું સુકું લસણ દરેક શેર ૧, આખા ધાણા; આખાં કાળાં મરી તથા તજ દરેક તોળા ૫, લવંગ તોળા ૩, કાળીજીરી તોળો ૧।।, સોજો જલદ સેરડીનો સરકો બાટલી ૫, કેરી માટે નીમક રતલ ૨ તથા આદુ લસણ માટે તોળા ૧૫.

પેલાં બે રતલ નીમક સાથે કેરીનાં છોલેલાં ફાડચાંને સોજી બરણીમાં ભેળીને મુકવી, પછી બીજે દીને કેરીને તળે ઉપર કરવી. તે પછી ત્રીજે દીને કાઢીને બે દીવસ પુરતાં તડકાંમાં સુકવવી. લસણને છોલી એમજ રાખ્યું પણ આદુને છોલીને તેના નાની બદામ જેટલા કટકા કાપી પેલાં પંદર તોળા નીમકમાં એ બેઉને મેળવીને બરણીમાં એક દીવસ રાખ્યા પછી બીજે દીને કાઢીને તડકાંમાં સુકવવું. ધાણાને ઠીકરાં પર ઈંગારે ભુંજીને હલકે હાથે જાદા છુંદી ઉફણીને તાંદરા કાઢવા. મરચાંને નુચી ભુંજી બારીક છુંદીને તારની ચાળણીથી ચાળવાં. તજના ઝીણા કટકા કરવા. પછી ગોળને બતા વડે ઠીમડાં ઉપર ભાંજી ભુકો કરી સોજાં વાસણમાં સરકામાં બરાબર પીગળાવીને તદનજ કલઈ ભરેલાં તપેલાંમાં જાંજરાં કપડાં અથવા જાદી નેટનાં બેવડાં કપડાંથી ગાળીને ચુલે બળતાં ઉપર ઉઘાડું મુકવું અને કકરો પડે ને ઉતારી જરા વખત ઉઘાડું રાખ્યું, તે પછી ઉપર મેલનો પીળા રંગનો જાદો પોપડો બંધાશે તે શીરામાં ભેળાય નહી તેમ સભાળથી આંધરાંની ચમચથી બધો બરાબર કાઢીને પછી શીરાને પાછો ચુલે મધ્યમ બળતે મુકી ત્રણ કકરા પડે ને ઉતારીને અંદર બીજો બધો સામાન

મેળીને ઉપર ધેાતું કપડું બાંધવું અને તદન ઠંડું થાય ત્યારે માંહે કેરીનાં સુકવેલાં ફાડ્યાં મેળવીને પછી બધું બરણીમાં ભરીને ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી ત્રણ ચાર દીવસને અંતરે અવાર નવાર તળે ઉપર કરવુ. અચારની કેરી ચરીને અંદરથી બરાબર લાલ અને નરમ થાયને અચાર વાપરવાં. કેરી મજાહની ઘણી દલદાર સેાજી કેાયળ હેાય છે તેા એ અચાર ઘણાં સરસ લાગે છે. એ અચારને ચરતાં જરા વખત લાગે છે. તીખાસ એાછેા જોઇયે તેા મરચાં એાછાં લેવાં.

અચાર ગેાળકેરીનું ૬ થું.

પટેલની સાખા વગરની મેાટી કાચી કેરી ૫૦, રેાજો નરમ પટની ગેાળ શેર ૧૦, સેાજી મેળ વગરની દળેલી રાઈ; સુકું મેદા આદુ તથા લસણ દરેક શેર ૧, મેળ વગરની મરચાંની ભુરા શેર ૦ા, આખા ધાણા તથા આખાં કાળાં મરી દરેક તેાળેા ૦, મેળ વગરની દળેલી હળદ નવટાંક, સેાજો જલદ સરકેા બાટલી ૨, સેાજું સૅલેડ ઑઇલિ વાઇનિ ગ્લાસ ૨, નીમક ખપ મુજબ.

લસણને છેાલવું. આદુને છેાલી ઘણી પતળી કાતરીએા કાપવી, કેરીની ચાર ચાર ચાર કાપેાં ગેાટળી કાઢી નાખીને છેાલી તેાળીને તે એક મણ કેરીએ પેાણી પાયલીને હીસાબે નીમક લઈ તેની સાથે કેરીને ત્રણ દીવસ બરણીમાં ભરી રાખ્યા પછી ચેાથે દીને કાઢીને એક દીવસ પુરતાં તડકાંમાં સુકવવી. અડધાં લસણને ખેાખરૂં કરવું. ગેાળને ઢીમડાં ઉપર બતા વડે ભાંજી ભુકેા કરી કચરેા કાઢવેા. પછી થેાડા સરકામાં રાઇને ખુબ ચઢાવી તેમાં એક ગ્લાસ સૅલેડ ઑઇલિ તથા બધેા સામાન મેળીને માંહે કેરીની ચીર ખરમેાટી બરણીમાં ભરી મેળવણી વધી હેાય તે ઉપર નાખી બાકીનું સૅલેડ ઑઇલ રેડી ખપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી અચાર બરાબર ચરીને લાલ થાય ને વાપરવાં. પણ થેાડે થેાડે દાહાડે તળે ઉપર કરવાં.

અચાર ગેાળકેરીનું ૭ મું.

મેાટી કાચી પટેલની સાખા વગરની કેરીની ચાર ચીર કાપી ગેાટળી કાઢી નાખી છાલ છેાલીને પછી તેાળેલી શેર ૨૮, સેાજો

નરમ પતની ગોળ શેર ૭, સોજી દળેલી રાઈ; ભેળ વગરની મર-ચાંની ભુકી તથા સોજું આદુ દરેક શેર ૦॥, નીમક રતલ ૨, આખાં કાળાં મરી તથા ધાણા દરેક નવટાંક, સોજી દલેલી હળદ તોળા ૧॥, ખાવા માટે સોજું સૅલેડ ઑઈલ આવે છે તે નાના ચમચા ૪.

કેરીની ચીરને નીમક સાથે ત્રણ દીવસ બરણીમાં ભરી રાખવી. પણ દરરોજ તળે ઉપર કરવી. ચોથે દીને કાઢીને પુરતાં તડકાંમાં એક દીવસ સુકવવી, લસણને છોલી બે ભાગ આખું રાખવું અને એક ભાગ જેટલું ખોખરૂં કરવું. પછી રાઇને બધા સામાન સાથે બરાબર ભેળી બધી કેરીની ચીરની ઉપર એ મસાલો ચોપડી બરણીમાં ભરી ઉપરથી તેલ રેડવું. તે પછી ગોળને સોજાં દીમડાં ઉપર બતા વડે ભાંજી ભુકો કરી માંહેથી કચરો કાઢી મસળીને પોચો કરવો અને બરણીમાં ભરેલાં અચારની ઉપર મેળી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું. ત્રીજે દીને બધો ગોળ પીગળીને અચારમાં રસ થશે પછી તળે ઉપર કરી અવારનવાર એ મુજબ કરવું. એ અચાર દોઢ મહીને તૈયાર થશે, પણ કેરીમાં પાણીનો ભાગ હોવાથી એ અચાર રહેશે નહી માટે જલદી વાપરવાં.

અચાર ગોળકેરીનું ૮ મું.

સારી જાતની સાખા વગરની કાચી કેરીને છોલીને તેના અડધી ઇંચ જેટલા કાપેલા કટકા શેર ૧૦, સોજો નરમ ગોળ શેર ૬, કીસમીસ દરાખ શેર ૦॥, નીમક રતલ ૦॥, સોજી દળેલી રાઈ તથા ભેળ વગરની મરચાંની ભુકી દરેક શેર ૦।, જીરૂં તોળા ૨ ખોખરૂં કીધેલું, એળચી તોળો ૧। તથા તજ તોળો ૦॥ એક બાગ કુંદેલું, લસણના મોટા કટકા ૨ છોલેલું, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૧, ધોવા માટે હલકો સરકો ખપ મુજબ.

સોજી ટોપલીમાં નીમક સાથે કેરીને ભરી ઉપર ધોયલું કેળનું કપડું મુકી અંદર કલઈ ભરેલું ઢાંકણ ચડું બેસતું મુકી તેની ઉપર વજન મેલી એક મોટાં બોલની ઉપર મલમલનું કપડું બાંધી તેની ઉપર ટોપલી મુકી હેઠે પાણી ઝીલાવા દેવું. ચોવીસ કલાક પછી ઝીલાયલું પાણી રહેવા દેવું અને કેરીને પુરતાં તડકાંમાં બે દીવસ

સુકવવી. દરાખને સાફ કરી હલકા સરકાથી ધોવી. પછી પેલા કેરીનાં પાણીમાંથી પોણો શેર લઈ તેમાં પેલો એક બાટલી સરકો રેડી ગોળનો ભુકો કરી માંહે તે પીગળાવી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં જાંજરાં કપડાં અથવા જાદી નેટનાં બેવડાં કપડાંથી ગાળી એમાં બધો મસાલો બરાબર મેળવી ચુલે મધ્યમ બળતે મુકવું અને બે કકરા પડે ને કેરી તથા દરાખ નાખી અવારનવાર કલઈ ભરેલી ચમચથી ફેરવ્યા કરી શીરો જરા ટાઈટ થાયને ઉતારી એળચી તથા તજ ભેળવી અને ઠંડું થાયને બરણીમાં ભરી ઉપર ચપટ ઢાંકણ ઢાંકીને કપડું બાંધી અવારનવાર ઉંધાડી તળે ઉપર કરવું. એ અચાર સારાં લાગે છે અને બે મહીને તૈયાર થાય છે.

અચાર ગોળકેરીનું ૯ મું.

સાખા વગરની મોટી કાચી પટેલની કેરીની ચાર ચીર કાપી છોલી ગોટળી કાઢી નાખી તોળેલી શેર ૫, સોજે નરમ ગોળ શેર ૫, સોજી દળેલી રાઈ શેર ૦॥, નીમક તોળા ૧૫, આદુ શેર ૦॥, આખાં કાળાં મરી શેર ૦।, સરસીયું તેલ બાટલી ૦॥.

કેરીને પંદર તોળા નીમક સાથે લપેટેલી બરણીમાં એક દીવસ રાખ્યા પછી બીજે દીને તળે ઉપર કરી ત્રીજે દીને કાઢીને બેથી ત્રણ દીવસ પુરતાં તડકાંમાં સુકવવી. આદુને છોલી પતળી કાતરીઓ કાપી બીજાં થોડાં નીમકમાં એક દીવસ રાખ્યા પછી કાઢીને નવી બુતારાની સળીમાં બોરી એક દીવસ તડકે સુકવવી. પછી ગોળનો ભુકો કરી કચરો કાઢી મસળીને નરમ કરી તેમાં બધો સામાન બરાબર ભેળી છેલ્લે કેરી તથા આદુ મેળવી બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું ઢાંકી બાંધી બે ત્રણ દીવસને અંતરે તળે ઉપર કરતાં રહેવું અને અચાર બરાબર ચરેને વાપરવાં.

અચાર ધરભનું.

આથેલી ધરભ આએ ચોપડીમાં છાપેલી છે તેમાં લખેલી રીતે સુકવેલી ધરભ રતલ ૬, સોજી દળેલી રાઈ રતલ ૧, ભેળ વગરની સુકાં મરચાંની ભુકી રતલ ૦॥, સોજી દળેલી હળદ તથા લસણ દરેક રતલ ૦।, જીરૂં તથા ધાણા દરેક તોલા ૫, એલચી,

લવંગ તથા તજ ત્રણ મળી તોલો ૧, સુકાં મરચાં ૭, નીમક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૩, ધોવા માટે હલકો સરકો ખપ મુજબ.

લસણને છોલવું. કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ત્રણ બાટલી સરકો રેડી માહે, સાત મરચાં, એલચી, લવંગ તથા તજ નાખી ચુલે બળતે મેલી એક જોશ આવેને ઉતારી ઠંડો થવા દેવો. લસણ, જીરૂં તથા ધાણાને જુદું જાદું છુંદવું, બારીક કરવું નહી. ગરમ કીધેલા સરકામાંથી કોડીનાં મોટાં બોલમાં રાઇમાં જરા નાખીને ખુબ ચઢાવીને પછી તેમાં બધો સામાન મેળવવો અને ઘરભના બબે ઇંચ જેટલા કટકા કાપી હલકા સરકાથી સોજી ધોઇને એ મેલવણીમાં ખરમોટી બધું લપેટેલી બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું. ખપ પડે ત્યારે ઘરભને કાઢી મસાલો વળગેલો હોય તેથી સાથે સાથે અને તે નહી પસંદ હોય તો કાઢીને ઘી અથવા તેલમાં તળવા. એ આચાર મજાહનાં લાગે છે અને એક વરસ સુધી સોજાં રહે છે. ગમે તો ઘરભના કટકા કાપી પહેલે ઘીમાં તળવી અથવા આખા પાતને કકડતાં પાણીમાં ચુલે મુકવી અને ઘરભ બફાઇને કઠણ થાયને અંદરથી કાઢી સોજાં કપડાંથી નુછી કોરડી કરીને કટકા કાપી છુટા છુટા મુકી ત્રણ ચાર કલાક પવનમાં વખતા રાખવા પછી લખ્યા મુજબ સામાનની મેળવણી તૈયાર કરી તેમાં ઉપલીજ રીતે એ ઘરભના તળેલા અથવા બાફેલા કટકાને ખરમોટીને બરણીમાં ભરવા. પણ આએ છેલ્લી બે રીતનાં ભરેલાં અચાર તળીયા વગર એમજ મસાલા સાથે ખાવાં. આએ બેઉ છેલ્લાં અચાર લાંબો વખત રહેશે નહી.

અચર ઘરભનું ર જું.

આંથેલી ઘરભ આવે છે તેને સાધારણ રીતે સુકી ઘરભ કહે છે તેના આખા મોટા પાટ ૪ અને તેનું વજન રતલ ૩, સોજાં મોટાં ગોવાનાં સુકાં મરચાં શેર ૦॥ ને નવટાંક, મોટી કળીનું સુકું લસણ શેર ૦। ને નવટાંક જીરૂં, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૧, સોજું મીઠું તેલ ભરેલું પાશેર ૧॥ અને તોળેલું હોય તો શેર ૦॥। એટલે પાઇંટ ૦॥।.

મરચાંનાં ડીચકાં કાઢી કપડાંથી બરાબર નુછીને જરા સરકા સાથે કોડીનાં વાસણમાં થોડો વખત ભીનવી રાખવાં. લસણના મોટા એક કકડાની બધી કળીઓ છુટી પાડી છોલીને જુદી રાખવી. બાકીનાં બધાં લસણને છોલી, જીરૂં તથા પેલાં ભીનવેલાં મરચાંને સાફ પાતા ઉપર પીસીને ગોળો કરવો ઘરભની નેસ કાઢી સોજી ધોઈ સાફ કપડાંથી નુછીને કોરડી કરીને ચાર કલાક તડકે સુકવીને પછી તેના બબે ઇંચના કટકા કાપી તેલમાં તળવી અને તળતાં વધેલું તથા બાકી રહેલાં બધાં તેલને એક તદનજ કલઈ ભરેલા મોટા પાટીયામાં નાંખી કકડાવીને તેમાં પીસેલો મસાલો નાખી બરાબર ભુંજીને માંહે સરકો મેળવી લસણની પેલી છુટી કળીઓ નાખી એક જોશ આવેને અંદર તળેલા ઘરભના કટકા નાખવાં અને બીજા ત્રણેક જોશ આવે ને ઉતારીને ઉપર ધોતું સફેદ કપડું બાંધીને રહેવા દઇ બીજે દીને બરણીમાં ભરવું. તીખાસ પસંદ નહી હોય તો મરચાં ઓછાં લેવાં. એ અચાર મજાહનાં લાગે છે.

અચાર ચવચવનું.

પટેલની અથવા રૂસની કાચી કોયળ કેરી ૬૦, સોજી ખાંડ શેર ૫, ચીંચોરા કાઢેલી નવી આમલી, નવી ખારેક તથા રીયલ મોસંબીની સુકી છાલના નાના કટકા દરેક શેર ૧, નવી કોકમ, સોજી મોટી સુકી કાળી દરાખ, બીજ વગરની સોજી મરચાંની ભુકી તથા સોજું સુકું મેદા આદુ દરેક શેર ૦ાા, ચવચવના ચીનાઇ મુરબ્બાની બરણી ૨, મોલ્ત જલાદ સરકો બાટલી ૪, નીમક તથા ધોવા માટે હલકો સરકો ખપ મુજબ.

કેરીની બધી છાલ બરાબર છોલી ગોટલી કાઢી નાખીને પછી બબે ઇંચ જેટલા કટકા કાપી તોળીને એ કેરી જેટલી થાય તે પ્રમાણે એક મણ કેરીના કટકાએ ચાર રતલને હીસાબે ગણીને નીમક લઈ સોજી બરણીમાં નીમક સાથે કેરી ભેળાને ચોવીસ કલાક રાખ્યા પછી કાઢીને પુરતાં તડકાંમાં ત્રણ દીવસ સુકવવી. આદુને છોલી ઘણી પતળી કાતરીઓ કાપી થોડાં નીમક સાથે કોડીનાં વાસણમાં ભેળાને કેરીનીજ કાની ચોવીસ કલાક રાખ્યા પછી એને બે દાહડાજ તડકે સુકવવું. તે પછી સરકાને તદનજ

કલઈ ભરેલી તપેલીમાં રેડી ચુલે મધ્યમ બળતે ઉંઘાડું મુકવું અને માંહે કકરો પડવા માંડે ને ઉતારી પાડી ઠંડો થાયને તેમાં આમલીને બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી તદનજ કલઈ ભરેલાં ઉભા ઘાટના તપેલાંમાં કલઈ ભરેલી ચાળણી યા બેાયાંમાંથી બધું છાંડી લઈ આમલીનેા છુંછો રહે તે ફેંકી દેવેા. ખારેક તથા દરાખના ઠરીયા કાઢી એ બેઉને તેમજ મોસંબીની છાલને હલકા સરકાથી ધેાવું. કેરીની ઉપર નીમક વળગેલું હોય તે ખંખેરીને કાઢી નાખવું. કોકમને સાફ કરીને કચરેા કાઢવેા. ત્યારબાદ આમલી સાથેનેા સરકો ભરેલા તપેલાંમાં બધેા સામાન ભેળવેા અને એ અચાર ભર્યા પછી ઉભાય છે માટે અચારના બધા સામાનથી પેાણેા ભરાય તેટલી એક મોટી લખેાટેલી બરણીમાં બધું ભરી ઉપર ઢાંકણ ઢાંકીને ઉપર કપડું બાંધવું, પણ થેાડે થેાડે દાહડે ઉઘાડીને અચારને તળે ઉપર કરવાં.

અચાર ચવચવનું મેવાનું.

સેાજા મોટાં સુકાં જર્દઆલુ, મોટાં સેાજાં નવાં ઉનાફ તથા નવી શાકરીયા ખારેક દરેક શેર ૪, સેાજો ગોળ શેર ૫, મોટાં નવાં સુકાં અંજીર તથા અંગુરી નવી મોટી દરાખ દરેક શેર ૧ાા, સેાજાં મોટાં ગોવાનાં સુકાં બીયાં કાઢી નાખેલાં મરચાં શેર ૦ાા, નીમક તેાળા ૨, સેાજો જલદ સરકો બાટલી ૬, ધેાવા માટે હલકેા સરકેા ખપ મુજબ.

મરચાંને હલકા સરકાથા ધેાઈને કોઠાનાં વાસણમાં જરા સેાજ સરકા સાથે એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી બારીક પાસવાં. અંજીરના ચાર અને જર્દઆલુ તથા ખારેકના બબે કટકા કરીને ઠરીયા કાઢી નાખવા. પછી બધા મેવાને હલકા સરકાથી બરાબર ધેાઈ ઉનાફને ખાવાના કાંટા વડે છુટા છુટા ચેાબા દેવા. ત્યાર બાદ ગેાળનેા ભુકેા કરી બધા સરકામાં પીગળાવી માંહે નીમક ભેળીને તદનજ કલઈ ભરેલા મોટા પાટીયામાં જંજરાં કપડાંથી ગાળીને મધ્યમ બળતે ઉંઘાડું મુકી પેહેલે માંહે ઉનાફ તથા ખારેકના કટકા નાખી લાકડાંના મોટા ચમચ યા તદન કલઈ ભરેલી ચમચથી અવારનવાર ફેરવવું અને એ બેઉ ચીજ જરા નરમ થાય ત્યારે જર્દઆલુ, દરાખ તથા અંજીર નાખી અવારનવાર ચમચ ફેરવી

અને બધું નરમ જેવું થાયને ઉતારીને ઉપર કપડું બાંધવું અને ઠંડું થાય ત્યારે બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકીને તે પર કપડું બાંધવું. પછી બે ત્રણ દાહડે તળે ઉપર કરતાં રહેવું અને જો સરકો ઓછો થઈ અચાર સુકાં લાગે તો બીજા થોડા સરકાને ગરમ કરી ઠંડો થાયને ગાળીને અચાર ઢીળાં થાય તેટલો અંદર રેડવો, તેમજ તીખાં અચાર પસંદ નહી હોય તો મરચાં ઓછાં લેવાં.

અચાર ચવચવનું સવાદીષ્ટ રંગીન.

સાખા વગરની સોજી મોટી દલદાર કોયલ કેરી પચીસ લેવી અને તેને છોલી ગોટલી કાઢી નાખીને નકી ગરના દોઢ ઇંચ જેટલા કટકા કાપી તેમાં પચીસ તોળા નીમક ભેળીને સોજી બરણીમાં ભરી બીજે દીને અંદર હાથ ફેરવવો અને ત્રીજે દીને કાઢીને પુરતાં તડકાંમાં ત્રણથી ચાર દીવસ બરાબર સુકવીને પછી તોળીને તે ત્રણ શેર લેવી. પછી એક બાટલી ઘણા જલદ સોજા સરકામાં સોજી ત્રણ શેર શાકરીયા ખાંડ પીગળાવી તદનજ કલઈ ભરેલાં તપેલાંમાં કપડાંથી ગાળીને ચુલે ઉઘાડું મુકવું અને ગરમ થાયને તેમાં ખોપરા કીધેલા બાણા તોળો ૧, ભેળ વગરની સોજી મરચાંની ભુકી ટોળો ૦॥ તથા મોટાં સુકાં ગોવાનાં મરચાં ૫ નાખ્વાં. પણ સરકાને કકરો પડવા દેવો નહી, અંદરથી વરાળ નીકળેને ઉતારી પાડીને ઉપર કપડું બાંધી તદન ઠંડું થાય ને તેમાં સુકવેલી કેરી ભેળીને બધું બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી અવારનવાર ઉઘાડી તળે ઉપર કરવું અને કેરી સેજ નરમ જેવી થાય ને હેઠે લખ્યા મુજબનો સામાન તૈયાર કરવો.

શીરા સાથનો ચીનાઈ ચવચવનો મુરબ્બો આવે છે તેનો બધો શીરો કાઢી નાખીને અમથોજ મુરબ્બો રતલ ૧, સોજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૧।, સોજી નવી કોકમ શેર ૧, આગ્રે ચોપડીમાં મુરબ્બો સંત્રા અથવા મોસંબીની છાલનો સુકો છાપેલો છે તેવો બેઉ જાતનો મળી શેર ૦॥, આદુ શેર ૦।, નીમક તોળા ૩, ભેળ વગરની મરચાંની ભુકી તોળો ૧ થી ૧॥, એલચીના દાણા, તજ તથા લવંગ દરેક તોળો ૦॥, સોજો તાડીનો સરકો બાટલી ૦॥, ધોવા તથા પીસવા માટે બીજો સરકો ખપ મુજબ.

અચાર ભરવાની અગાઉ આદુને છોલી ઘણીજ બારીક કાત-રીઓ કાપી મોટા ઈંચ જેટલા કટકા કાપી કોડીના વાસણમાં એક તોળા નીમક સાથે ભેળીને ચોવીસ કલાક રાખ્યા પછી કાઢીને એક બે દીવસ તડકે સુકવવું. એલચી લવંગ તથા તજને જુદું છુંડવું. કોકમમાંથી એક પાશેરને સાફ કરી તેના પોણી ઇચ જેટલા કટકા કાપી સરકાથી ધોઇને પછી જરા સરકામાં કોડીનાં વાસણમાં એક કલાક ભીનવી રાખવી અને બાકીની બધી કોકમને સોજી કરી સરકાથી ધોઈ સોજા પાતા ઉપર જરા સરકા સાથે બારીક પીસીને કોડીનાં મોટાં બોલમાં નાખી તેમાં બધો તાડીનો સરકો ગરમ કીધા વગર એમ દંડોજ મેળવીને સોજાં ધોતાં ખાદીનાં મજબુત જાંજરા કપડાંમાં થોડું થોડું નાખી ભચડીને બધો રસ કાઢી લઇ કુચો ફેંકી દેવો અને એ રસમાં ખાંડ તથા બાકીનું નીમક પીગ-ળાવી માહે મરચાંની ભુકી, એલચી, લવંગ તથા તજ ભેળીને પછી અચારની કેરીને રસમાંથી જુદી કાઢીને પછી એ રસમાંથી સાડા ત્રણ પાશેર જેટલો રસ એ કોકમના રસની મેળવણીમાં મેળવીને અચારનો રસ બાકી વધ્યો હોય તો તે કાઢી નાંખવો. ત્યારબાદ એ તૈયાર કીધેલી મેળવણીમાં અચારની કેરી, બધો મુરબ્બો, કોકમના કટકા તથા આદુની કાતરીઓ બધું બરાબર મેળવીને બીલારની બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી ત્રણ ચાર દીવસને અંતરે તળે ઉપર કરવું અને અચાર બરાબર ચરે પછી વાપરવાં, પણ ચરયા પછી પણ અવારનવાર તળે ઉપર કીધાથી સોજાં રહેશે, એ અચાર ઘણા સારાં થાય છે.

અચાર તથા ચટણી ભરીને સોજું રાખવાની રીત.

આ એમ વીવીધવાંનીમાં બધી જાતનાં અચાર તથા ચટણી બનાવવા છાપેલું છે તેમાં ઘણાં ખરાંને તે ચરે ત્યાંસુધી થોડા દહા-ડાને અંતરે તળે ઉપર કરવા છાપેલું છે તેથી થોડું ચરે અને થોડું કાચું રહે તેમ થતું નથી પણ બધું એક સરખું ચરે છે, પણ એમ ચરાયા પછી કોઈમાં ડુબતો રસ હશે તો તે બીગડશે નહી પણ જે અચાર અથવા ચટણી રસ સાથે લપટાયલું અથવા જરા સુકું જેવું હશે તેને એમજ રાખી મુકતાં તેની સપાટીની ઉપર ફુગ ચઢે છે અને તેથી પછી તે બગડી જવાનો સંભવ છે, તેટલા માટે એવું

હોય તેને તો ચરાયા પછીબી એમ થંબ રાખવું નહી પણ દસ પંદર દાહડાને અંતરે જરૂર તળે ઉપર કરવુંજ જોઈએ, તેથી ફુગ ચઢીને બીગડશે નહી.

અચાર ટામેટાંનું.

નાના ગોળ પાકાં ટામેટાં દજન ૨, સોજી ખાંડ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા (દેજર્ટસ્પુન) ૨, સોજી દળેલી રાઈ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, આખાં કાળાં મરી તથા લવંગ દરેક તોળા ૧ા, સોજો જલદ સરકો તથા નીમક ખપ મુજબ.

ટામેટાંને ભીના કટકાથી લુછી સોજાં કરી ત્રણ ચાર તરફ ખાવાના કાંટા વડે છુટાછુટાં ચોબા દેવા અને લપોટેલી નાની બરણીમાં ટામેટાંના એકેક પડ મુકી તેમાં નીમક છાંટીને હાથ લગાડયા વગર એમજ ઢાંકી ત્રણ દીવસ રાખ્યા પછી ચોથે દીને તેમાં છુટેલાં પાણીમાંથાઇને કાઢી લઈ હલકે હાથે કપડાંથી લુછી કોરડાં કરી બીજી સોજી નાની બરણીમાં મુકવાં અને એ ક્રમે તેટલા સરકામાં રાઈ, મરી તથા લવંગ નાંખી કલઇ ભરેલાં વાસણમાં એક ઉકરો પાડીને આગ મચથી તૈયાર કરી રાખી ઠંડો પડેને ટામેટાં પર રેડી ઉપર ઢાંકણ ઢાંકવું. એક પખવાડીયામાં અચાર તૈયાર થાય છે.

અચાર દરાખનું.

નવી સોજી મોટી લાલ અંગુરી દરાખ શેર ૧, સોજી ખાંડ શેર ના, આદુ શેર ૦ા, બીજ વગરની મરચાંની ભુકી તોલા ૫, લસણ નવટાંક, નીમક તોલો ૧, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૧, લીંબુનો રસ બાટલી ૦ા, હલકો સરકો ખપ મુજબ.

દરાખના ડીંટીયા કાઢવા અને આદુ લસણને છોલી ઘણા બારીક સ્લાઇસ કાપી એ બધાંને હલકા સરકાથી ધોવું. પછી ખાંડને જલદ સરકામાં પીગળાવી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને તેનો શીરો કરીને ઉતારી અંદર બધો સામાન બરાબર મેળવી ચુલે મુકી ત્રણ ચાર ઉકરા પડેને ઉતારી લીંબુનો રસ મેળી ઠંડું થાયને બરણીમાં ભરી ઉપર ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી પંદર દીવસ તડકે મુકવું, પણ તડકે મુકતી વેળા ઢાંકણ કાઢી નાંખી ઉપર ઝીણું કપડું બાંધવું

અચાર પચરસીયાં.

સોજે પતની ગોળ શેર ૧૦, રાતાં કોહોળાંની છાલના એક ઇંચ જેટલા કટકા, દોધીની છાલના કટકા, કુમળા ભીંડા, છોલેલા શકરકંદની એક ઇંચ જાડી કાતરીઓ, મોટાં પણ તદન પાકેલાં નહી તેવાં લીલી છાલનાં અમદાવાદી બોર, સુકવેલી કેરીના કટકા, સોજાં સુકાં અંજીર, જઈઆલુ, વચલાં કદના મહાબલેશ્વરના પટેટા તથા ઘણાં નાનાં કુમળાં કારેલાં એ દરેક ચીજ શેર ૨, સોજી મરચાંની ભુકી શેર ૦॥।, આદુ શેર ૦॥, લસણ શેર ૦।, એળચી, લવંગ તથા તજ દરેક તોલો ૦॥, સોજો જાડ સરકો બાટલી ૮, નીમક તથા ધોવા માટે હલકો સરકો ખપ મુજબ.

આદુ લસણને છોલી આદુની પતળી કાતરીઓ કાપી થોડાં નીમકમાં ચોવીસ કલાક રાખ્યા પછી બે દીવસ તડકે સુકવવું. કારેલાંને ચાર ચીરયાં કાપી હેઠેથી વળગેલાં રાખી થોડાં નીમક સાથે બે દીવસ રાખ્યા પછી બે વખત ઠંડાં પાણીથી સોજાં ધોઈ નીચવીને બે દીવસ તડકે સુકવવાં. બેઉ જાતની છાલ તથા સકર-કંદના કટકાને પણ એજ રીતે સુકવવું. પટેટાને છોળી વળગેલી ચાર ચીરયાં કાપી ચાર પાંચ કલાક નીમકમાં દાબી રાખવા. ભીંડાને પણ સુકવવા. પછી સોજા સરકામાં ગોળને પીગળાવી તદન કલઈ ભરેલા તપેલાંમાં કપડાથી ગાળીને એક કકરો પાડી બધા સામાનને હલકા સરકાથી ધોઇને તૈયાર રાખી માહે તે નાંખી ધીમે બળતે એક કકરો પાડી ઉતારતી વખત છેલ્લે બોર નાખવાં અને ઉતારીને ઉપર કપડું બાંધી ઠંડા થાયને બરણીમાં ભરી અપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી અવારનવાર તળે ઉપર કરવાં.

અચાર પચરસીયાં ૨ જાં.

આખાં મોટાં પતળાં બીયાં વગરનાં વેંગણાં તથા સુરતી ચીભડાં દરેક શેર ૫, સોજાં મોટાં કુમળાં ગાજર શેર ૬, સોજી દળેલી રાઈ તથા કુમળી પાપડી દરેક શેર ૨॥, સોજો પતની ગોળ, લીલા હળદના કટકા, સોજી શાકરીયા બારક, સોજાં નવાં સુકાં અંજીર તથા ગોવાનાં સુકાં મરચાં દરેક શેર ૧॥, આદુ શેર

૨, મેાટા સેાજી કાળી દરાખ શેર ૧, લસણ શેર ૦ાા, જીરૂં શેર ૦ા ખેાપ્‍રૂં કાપેલું, સેાજો જલદ સરકેા આટલી ૩ાા, નીમક તથા ધાેવા માટે હલકેા સરકેા ખપ મુજબ.

વેંગણાંને ડીચકાં આગલથી વળગેલાં રાખી ઉભાં ચાર ચીરયાં કાપી સેાજી મેાટી તપેલીમાં એ તથા સમારયા વગર એમજ બધી પાપડી નાખી બધું બરાબર ડુબે તેટલું ઠંડું પાણી રેડી માંહે નવટાંક નીમક નાખી ઢાંકીને ચુલે બળતે મુકવું અને પાપડી તથા વેંગણાં નરમ બફાયને પાણીમાંથી કાઢી લઈ તુર્ત તડકે સુકવા મુકવું. ચીભડાંના એકેક ઇંચ જેટલા કટકા કાપવા. ગાજરની છાલ છરી વડે એાખવી કાઢીને તેની જાદી સળા કાપવી. આદુને છેાલી પતળા કાતરીએા કાપવી. પછી એ બધું તથા હળદના કટકાને ભરેલાં એક શેર નીમક સાથે બે દીવસ બરણીમાં રાખ્યા પછી કાઢી પેથી ત્રણ દીવસ તડકે સુકવવું. દરાખ, અંજીર તથા ખારકને હલકા સરકાથી સેાજું ધાેવું. મરચાંને નુછી ડીચકાં કાઢીને કેાડીનાં વાસણમાં થેાડા સેાજા સરકા સાથે એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી સાફ પાતા ઉપર પીસવાં. પછી સેાજા સરકાને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ચુલે ઉંઘાડેા મુકી કકરેા પડવા માંડે કે તુર્ત ઉતારીને ઠંડેા થવા દેવેા. પછી એ જરા સરકામાં રાઈને ખુબ ચઢાવીને તેમાં બધેા સરકેા તથા મરચાં ભેળી બાકીનેા બધેા સામાન એમાં ખરપેાટીને લખેાટેલી બરણીમાં ભરવું અને ગેાળને ઢીમડાં ઉપર બત્તા વડે ભાંજી ભુકેા કરી કચરેા કાઢીને બરણીમાંનાં અચારની ઉપર મુકી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું અને થેાડા દાહડાને અંતરે ઉંઘાડી તળે ઉપર કરી સરકેા સેાસઈ ગયલેા હેાય તેા એવેાજ ગરમ કાપેલેા થેાડેા સરકેા નાખી તૈયાર થાય ત્યાં સુધી તળે ઉપર કરવું. પંદર વીસ દાહડામાં અચાર તૈયાર થશે. સુરતી ચીભડાં જેને આરીયાં પણ કહે છે તે નાના આરીયાંને આખાંજ રાખવાં અને મેાટાં હેાય તેા તેને ઉભાં બે ભાગમાં ચીરીને ઉપર મુજબ સુકવીને તેનાંજ એજ રીતે અચાર ભરવાં.

અચાર પચરસીયાં ૩ જાં.

સેાજાં લાલ ગાજર તથા બીયાં વગરનાં કુમળાં સુરતી ચીભડાં દરેક શેર ૨ાા, સેાજો ગેાળ શેર ૧ા થી ૧ાા, શાકરીયા ખારક તથા

નવા જર્દઆલુ દરેક શેર ૧, નીમક રતલ ૦॥, સોજ્જું મેદા આદુ શેર ૦॥।, સોજી દલેલી રાઈ શેર ૧, લસણ શેર ૦॥, ગોવાનાં સુકાં મરચાં તથા જીરૂં દરેક શેર ૦।, હળદના ગાંઠીયા નવટાંક, ઘણો સોજો જલદ સરકો બાટલી ૨॥, ધોવા માટે હલકો સરકો ખપ મુજબ.

ગાજરની હેઠેની બેઠક કાપી કાઢીને પછી છરીથી ઘસીને બધી છાલ ઓખવી કાઢીને જાદો રેસો કાપવા. આદુને પણ એમજ છોલીને બારીક રેસો કાપવો. ચીભડાંને છોલ્યા વગર એમજ મોસંબી ચણા જેટલા કટકા કાપવા. પછી એ ત્રણુંહેને ધોઇ નુછીને નીમક સાથે લપેટેલી બરણીમાં ભેળી ચોવીસ કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી કાઢીને પુરતાં તડકાંમાં બે દીવસ સુકવવું. ખારક તથા જર્દઆલુના ઠરીયા કાઢી એ બેઉના નાના કટકા કાપી હલકા સરકાથી સોજ્જું ધોવું. લસણને છોલી એ મરચાં તથા જીરાંને સાફ પાતા ઉપર જરા સોજા સરકા સાથે જુદું જુદું જરા જાડું પીસવું. હળદને જરા સોજા સરકામાં બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી બારીક પીસવી. પછી તદનજ કલઈવાળી તપેલીમાં સોજો સરકો બધો રેડી માંહે પાંચ સુકાં મરચાં નાખી ચુલે ઉઘાડું મુકવું અને કકરો પડવા માંડે કે તુર્ત ઉતારી પાડી તદન ઠંડો થવા દેવો. પછી એ સરકામાંથી જરા રાઇમાં નાખી મોટાં કોડીનાં બોલ યા દીશમાં લાકડાંના મોટા ચમચાથી ખુબ ચઢાવવી અને બાકીના બધા સરકામાં ગોળને પીગળાવી જરા જાંજરા કપડાંથી ગાળીને રાઈમા થોડો ભેળીને તેમાં બધો પીસેલો સામાન બરાબર મેળવ્યા પછી બધો ગોળ સાથનો સરકો ભેળીને પછી એમાં બધો સામાન સારીકાની મેળવીને સોજી લપેટેલી બરણીમાં ભરી ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું. પણ બે ત્રણ દીવસને અંતરે અચારને તળે ઉપર કરતાં રહી દસ બાર દીવસમાં તૈયાર થયાં હોય તો વાપરવાં. પણ પછી એમજ રાખી મુકવાં નહી, થોડે થોડે દાહડે એમજ તળે ઉપર કીધાથી અચાર બીગડતાં નથી. શોખ હોય તો સુકી કાળી મોટી દરાખના ઠરીયા કાઢી એ તથા નવાં મોટાં સુકાં અંજીરના કટકા કાપી એ દરેક પાશેર લઇ સરકાથી ધોઇને બીજા સામાન ભેગું એ પણ માંહે નાખવું, તેમજ સોજાં તાજાં લીલાં આખાં મરચાં તથા લીલી કુમળી હળદના કટકા કરી એ બેઉ થોડું લઈ સરકામાં ધોઇને એ પણ અચાર ભરતી વેળા માંહે નાખવું.

અચાર પચરસીયાં સુકવ્યા વગરનાં.

ઉપર અચાર પચરસીયાં ૩ જાં છે તેમાં લખ્યા મુજબનોજ બધો સામાન તેટલોજ લેવો પણ એમાં સોજો સરકો બે બાટલી લેવો અને તેમાં લખ્યા પ્રમાણે ગાજરને છોલીને એનો રેસો અથવા બધી બારીક સળી કાપવી. ચીભડાંના પોણી ઇંચ જેટલા કટકા કાપવા. આદુને પણ ગાજરનીજ કાની છોલીને બારીક રેસો અથવા ઘણીજ પતળી સ્લાઇસ કાપવી. પછી એ ત્રણુંને ધોઇ લુછીને નીમક સાથે લપોટેલી બરણીમાં ભળા ચોવીસ કલાક પછી કાઢી જાદાં કપડાંથી લુછી તદન કોરકું કરી ધોતાં કપડાંની ઉપર પાંથરી પાંચ છ કલાક હવામાં રાખી સુકવ્યા વગરજ લેવું. ખારકના બબ્બે કટકા કરવા અથવા આખી રાખવી અને જર્દઆલુના બબ્બે કટકા કરી ઠરીયા કાઢવા અને હલકા સરકાથી એ બેઉને ધોવું, પછી સોજા સરકામાંથી જરા લઇ કોડીનાં વાસણમાં નાંખી તેમાં હળદને બે કલાક ભીનવી રાખવી. જીરાંને ચુંટવું લસણને છોલવું અને એ બધાંને હલકા સરકાથી ધોઇને પછી સાફ પાતા ઉપર થોડા સોજા સરકામાં બધું જુદું જુદું જરા જાડું પીસવું. હળદને બારીક પીસવી. તે પછી જલદ સોસ પોણાબે બાટલી સરકામાં પાંચ સાત સુકાં મરચાં નાખી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ચુલે ઉંધાડું મુકવું, પણ કકરો પડવા દેવો નહી, અંદરથી બરાબર ધુમાડો નીકળે ને ઉતારી પાડવું અને તદન ઠંડો થાયને ગોળનો ભુકો કરી એ સરકામાં પીગળાવી કોડીનાં બોલમાં કપડાંથી ગાળીને પછી બીજાં ઘણાં મોટાં એવાજ બોલમાં રાઇ નાંખી તેમાં એ ગોળવાળો સરકો ખપતો ખપતો ભેળી રાઇને સેજ ઢીળી જેવી કરી તેને લાકડાંના ચમચાથી ઘુંટી ખુબ તરેહ ચઢાવીને પછી એ બાકી રહેલો બધો સરકો માંહે બરાબર મેળવીને પછી તેમાં બધો પીસેલો સામાન બરાબર ભેળીને એમાં અચાર માટેનો તઇયાર કીધેલો બધો સામાન સારી કાની ખરમોટીને પછી એ બધું લપોટેલી બરણીમાં ભરી ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી ત્રીજે દીને અચારને તળે ઉપર કરી એ રીતે અવારનવાર કરવું, અચાર બાર પંદર દીવસમાં તૈયાર થશે. તે પછી પણ વારંવાર તળે ઉપર કરવું. ગમે તો કુમળી લીલી હળદના કટકા એક પાશેર તથા મોટી સોકટી સુધી કાળી દરાખના એક પાશેર કરીના

કાઢી એ બેઉને સરકાથી ધોઇને બીજા બધા સામાન સાથે અચા-રમાં નાખવું. તીખાસ પસંદ નહી હોય તો મરચાં જરા ઓછાં લેવાં. અચાર સુકાં લાગે તો અવારનવાર જલદ સરકો જરા મેળવીને મજાહનાં જરા ઢીળાં રાખવાં.

અચાર પપાંઉનું.

કાચા મોટાં પપાંઉને છોલી તેની બએ ઇંચ લાંબી અને પટેટાનાં વેફ્‌ર જેવી કાપેલી ચીપ શેર ૧॥, ઘણા ઝીણા સફેદ કાંદા શેર ૧ છોલેલા, નીમક રતલ ০॥।, દલેલી સોજી રાઇ રતલ ০॥, તદન કુમળા ફ્રેંચ બીન્સ શેર ০॥, લીલાં મરચાં નવટાંક, ભેળ વગરની સોજી મરચાંની ભુકી ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, દળેલી સોજી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ઘણોજ જલદ સરકો બાટલી ૧.

હવે શેર ૪ ઠંડાં પાણીમાં નીમક પીગળાવી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં કપડાંથી ગાળીને ચુલે મધ્યમ બળતે ઉઘાડું મુકવું અને ખુબ કકડેને તેમાં ફ્રેંચબીન્સ તથા પપાંઉ નાખી ઢાંકણુ ઢાંકી ચાર મીનીટમાંજ ઉતારી પાડી નવી ટોપલામાં યા ધોયાંમાં ઓસાવી કાઢી એને તથા કાંદાને ધોઇને સાથે તેને કોરકું થવા માટે ત્રણ ચાર કલાક તડકે મુકવું. તેટલાં કલઇ ભરેલી તપેલામાં સરકાને ગાળીને ચુલે મુકી કાકરે પડવા માંડેને ઉતારી ઠંડો પડેને એમાંથી જરા સરકો લઇ કોડીનાં વાસણમાં નાખી માંહે રાઇને ખુબ ચઢાવી હળદ તથા મરચાંની ભુકી ભેળી બધો સરકો મેળવી તેમાં બધો સામાન ખર માટી બરણીમાં ભરી રસ વધે તે અંદર રેડીને અચાર બરાબર ડુબેલાં નહી હોય તો ડુબે તેટલો બીજો સરકો રેડી ચાર દીવસ પછી અચાર વાપરવાં. એ અચાર લાંબા દીવસ રહયાથી પોચાં થાય છે અને તે સારાં લાગતાં નથી માટે ઉપર લખેલા હીસાબે સામાન લઇને થોડાંજ બનાવવાં. અમથા સરકાનાં અચાર બનાવવાં હોય તો માંહે રાઇ, હળદ તથા મરચાંની ભુકી નાખવી નહી. ઉપર લખેલી રીતે એમાંની એકજ તરકારીનાં અથવા કૉલી-ફ્લાવરનાં કે ઘણી ઝીણી કુમળી કાકડી જે તે એકનાં જુદાં અચાર પણ થશે. ફ્રેંચબીન્સ અથવા કાકડી બાફતી વખતે બે શેર પાણી હોય તો તેમાં સોદાબાઇકાર્બ ০। ચમચી નાખયાથી રંગ બદલાશે નહી પણ મજાહનો લીલોજ રહેશે.

અચાર પાકી કેરીનું.

પટેલની અથવા બીજી કોઇબી સારી જાતની સાખા વગરની પાકી પણ સહેજબી નરમ થયલી નહી પણ તદનજ કઠણ કેરીને છોલીને તેના બબે ઇંચ કાપેલા કટકા શેર ૪, ભાંજીને ભુકો કીધેલો પતની ગોળ અથવા સોજી ખાંડ જે તે એક રતલ ૧, મેળ વગરની દળેલી રાઇ તથા સુકાં ગોવાનાં મરચાં દરેક તોળા ૪, નીમક તથા સુકું લસણ દરેક તોળો ૨, જલદ સરકો પાઇંટ ૧.

મરચાંના ડીચકાં કાઢી જરા સરકામાં કાડીનાં વાસણમાં થોડો વખત ભીનવી રાખીને પછી પીસવાં. લસણને છોલીને બારીક ભુકો કાપવો. ગોળ યા ખાંડને બધા સરકામાં પીગળાવી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને ઘણો ઘાડો શીરો કરીને ઉતારી તેમાં બધો સામાન બરાબર મેળવીને પછી કેરીના કટકા મેળી કપડું બાંધી ઠંડું થાય ને બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી અવારનવાર બે ત્રણ દાહડે તળે ઉપર કરવું. દસ બાર દીવસમાં અચાર તૈયાર થાય છે, પણ ત્રણ મહીના સુધીજ સારાં લાગે છે, તે પછી ઉતરી જાય છે. એ અચારનો ટેસ્ટ બફેણાંના જેવો લાગે છે.

અચાર પાણીનાં.

સારી જાતની ફાટફુટ વગરની અને સહેજ પણ દબાયલી નહી હોય તેવી સોજી ઝીણી ગોટળીની દલદાર તદન કોયળ કેરી મુંબઇનો મણ ૧ એટલે ચાલીસ શેર અથવા અઠાવીસ રતલ લેવી અને તેનાં ડીચકાં કાઢી બે ત્રણ વખત ઠંડાં પાણીથી સોજી ધોઇ ટોપલીમાં નાખવી અને કોરડી થાયને એને માટે કાપીને સપાટ ભરેલા પાંચ શેર અને તોળેલું હોય તો પાંચ રતલ સોજું સફેદ નીમક લેવું અને લપોટેલી બરણીમાં પડેપડ નીમક સાથે દાબીને કેરી ભરવી. જરાબી અળગી રાખવી નહી અને બનતાં સુધી કેરી સમાય તેટલીજ બરણી લેવી. પણ કદાચ અધુરી રહે તો બરણીમાં જાય તેટલા સોજા પથરને ધોઇ તદન સાફ કરીને બરણીમાં કેરાની ઉપર મુકવા. પણ બરણી ભરાયલી હોય તો પણ પછી તેમાં દાબન કરવા માટે બીજી થોડી કેરાને એજ રીતે બીજી નાની બરણીમાં જુદી ભરવી. પછી ત્રીજે દીને મોટી બરણીમાંની

કેરીને બરણીમાંથી કાઢવી અને જે લાલી હોય તેને હેઠે મુકવી, તેમજ ખરાબ થયલી હોય તેને કાઢી નાખીને બાકીની બધીને બરણીમાં ભરવી અને અચાર ચીમડાઇને સોસાયાથી બરણી અધુરી થાય છે માટે તેમાં પેલી બીજી બરણીમાં જુદાં ભરેલાં અચારને હથેલી વડે દાબીને મોટી બરણીમાં ભરવાં, પછી બીજા ત્રણ દહાડા બાદ અચારને પાછા એમજ કાઢીને તળે ઉપર કરવાં તે પછી જ્યારે બધું નીમક પીગળીને તેનું પાણી થાય પછી દાબવું નહી. કોઈ લોક અચાર ભરતી વખતે જરા છુંદેલી ફટકીને માંહે નાંખે છે કે તેથી અચાર ઘણો કઠણ રહે, તેમજ કોઈક લોક અચાર ભરતી વેળા માંહે સોજી તાડી નામે છે. કોઈ તો વળી કેરીને બરણીમાં ભરવાને બદલે બધી કેરી સમાય તેટલાં લાકડાંના તબ અથવા તદનજ કલઈ ભરેલું તપેલુ હોય તો તેમાં હેઠે તેમજ ભોરદુ પર ધોઈને સોજાં કીધેલાં કેળનાં પાદડાં મુકીને તેમાં નીમક સાથે કેરીને ભરીને તેની ઉપર પણ પાદડાં મેલીને પછી તેની અંદર બેસતું આવે તેટલાં મોટાં ઘંટીનાં પઈને સોજું ધોઇને અંદરની કેરી દાબવા માટે માહે મુકે છે. જેમ મુકવાથી બધે એક સરખું વજન થયાથી વગર દાબવેજ અચાર મજાહનાં ચીમરાઇને સરખાં થાય છે. પછી એ અચારમાંનું બધું નીમક પીગળીને પાણી થાય ત્યારે કાઢીને પાણી સાથેજ અચારને બરણીમાં ભરવાં. જો ઘંટીનું પઈ નહી હોય તો પછી તબ અથવા તપેલાંની અંદર બેસવાં સારૂ પાટીયાં મુકીને પછી તેની ઉપર સોજા ધોયલા પુરતા પત્થર યા બીજું કાંઈ વજન બધેથી એક સરખું મુકવું. મરજી પડે તો અચાર ભરતી વખતે દોઢ શેર સુકાં યા લીલાં મરચાંને નીમક સાથે માંહે નાખવાં. કોયળ કેરી તપાસવા માટે કેરીનાં ડીચકાં આગલથી અંદર સીધી ઉભી લાંબી ટાંચણી યા નવી હૅર પીન ભોકવી, જો કેરી કોયળ હશે તો તે માંહે પેસી જશે પણ બાથા હશે તો તે અટકશે. કાપેલી સપાટ ભરેલી એક પાયલી નીમકનું વજન ચાર રતલ થાય છે.

અચાર પાણીનાં બાફેલાં.

ઉપર પાણીનાં અચારમાં લખ્યા મુજબની કોયળ પણ બનતાં સુધી વુતની ઝાડપરથી ઉતારેલી તદનજ તાજી કેરી મુંબઇનો મણ ૧ લેવી અને તેનાં ડીચકાં કાઢી સોજી ધોઇ તદનજ

કલઇ ભરેલાં મોટાં તપેલાંમાં એ કેરી નાખી કેરી બરાબર ડુબે તેટલું પુરતું ઠંડું પાણી રેડીને પછી માંહેથી કેરીને કાઢી લેવી અને તેમાં સફેદ નીમક કાપેલી એટલે સપાટ ભરેલી સવા પાયલી અને તોળેલું હોય તો પાંચ રતલ પીગળાવી કપડાંથી બીજાં વાસણમાં ગાળીને પછી પાછું તપેલાંમાં રેડી ચુલે મોટે બળતે ઢાંકીને મુકવું અને અંદર બે ત્રણ કકરા પડે ને કેરી નાખી ઉઘાડું રાખી જરા વારે માંહે કલઇ ભરેલી ચમચ ફેરવી કેરીને તળે ઉપર કરવી અને એક પણ કેરીનો લીલો રંગ સહેજબી બદલાવા માંડે કે વગર થોભ્યે તુર્તજ ચુલા ઉપરથી તપેલું ઉતારી પાડવું. કારણ બધી કેરીનો રંગ બદલાય ત્યાં સુધી ચુલા ઉપરજ રાખ્યાથી પછી અચ્યાર પોચાં થઇ જાય છે. ઉતાર્યા પછી ઉપર કપડું બાંધવું અને અચ્યાર તદન ઠંડાં થાયને પાણી સાથેજ બરણીમાં કેરી ભરવી. પછી અવારનવાર તપાસ્તાં રહેવું અને કેરી પોચી થયલી હોય તો તે કાઢી નાખવી. દસ પંદર દીવસમાં એ અચ્યાર તૈયાર થશે અને એકથી બે વર્ષ સુધી સોજા રહેશે.

અચ્યાર પીચનું.

અડધાં પાકપર ચઢેલાં તદન કઠણ મોટાં પીચ ૧૨, સોજી ખાંડ રતલ ૧, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૧, લવંગ ખપ મુજબ.

પીચની ઉપરનાં રૂવાંને મલમલનાં નરમ કપડાંથી લુછી કાઢી એકેક પીચમાં છેટે છેટે છછ લવંગ ખોસ્વાં. પછી એક નાની બરણીમાં સરખાં ગોઠવવાં અને સરકામાં ખાંડ પાગળાવી તદન કલઇ ભરેલાં તપેલાંમાં ગાળીને ચુલે મુકવું અને કકરો પડવા માંડે ને ઉતારી પાડી પીચની ઉપર રેડી ઠંડું થાયને ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી દસ દીવસ પછી ઉઘાડવું અને પીચ ભાગે નહી તેમ માંહેથી સંભાળીને કાઢી બીજી બરણીમાં મુકી પાછો એજ સરકાને એક જોશ આપી ઉપર મેલ આવે તે કાઢીને ઠંડો થયા પછી પાછો પીચની ઉપર રેડવો.

અચ્યાર ફ્રુટની છાલનું.

પપેનાસની મજાહની સુવાળી છાલ; સંત્રાની છાલ તથા મોસંબીની છાલ એ સઘળાંને અંદરની બોરડુ પર વળગેલો બધો

ગર કાઢી નાખી ઘણીજ બારીક ચીપ કાપી થોડાં નીમકમાં બાર કલાક રાખ્યા પછી તડકે બે દીવસ સુકવવી. પછી એમ છાલ કુચે તેટલો સોજો જલદ સરકો લેવો અને તે બે બાટલી થાય તો તેમાં સોજો પતની ગોળ એક શેર તથા નીમક તોળો ૧॥ પીગળાવી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને તેમાં મોટાં સુકાં મરચાં તોળા ૩ તથા આખાં કાળાં મરી તોળો ૧ નાખી ચુલે ઉઘાડું સુધી કકરો પડે ને તુર્ત સુકવેલી છાલ માંહે મેળવીને ઉતારી પાડવું અને ઠંડું થાયને બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું. પંદર વીસ દીવસમાં અથાર તૈયાર થશે.

અથાર બેકૂણાંનું.

પાકી પણ જરા કડક જેવી કડણ મજગામની મજાહની ગોળ કેરી ૨૫, સોજો પતની ગોળ શેર ૩, મેળ વગરની દળેલી રાઇ શેર ૨, લસણ શેર ૦॥ છોલીને બોબરૂં કીધેલું, નીમક તોળા ૫, મેળ વગરની દળેલી હળદ, આખાં કાળાં મરી, બોબરૂં કીધેલું જીરૂં; તથા સોજી મરચાંની ભુકી દરેક નવટાંક, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૧૧, સોજુ સરસીયું તેલ શેર ૦।.

કેરીને સોજી ધોઇ લુછી કોરડી કરીને ડાચકાં કાઢવાં. પછી એક કલઇ ભરેલાં ગંજીયા મોટાં તપેલાંમાં પાણીને ખુબ કકડાવી તેની ઉપર કલઇ ભરેલું બોયું મુકવું. પણ ઉકળતાં બોયાંને પાણી લાગે નહી તેટલું ઓછું રાખવું અને બોયાંમાં કેરી મુકીને તેની કીનારી પર ઢાંકણ ઢાંકી વરાળથી કેરીને કડણ બાફીને માંહેથી કાઢી ચાર પાંચ કલાક છુટી છુટી વખાતી મુકવી. પછી તદન ઠંડી થાયને અડધી બાટલી સરકામાં રાઇને ખુબ ચઢાવીને તેમાં બધો સામાન તથા બાકી રહેલો સરકો મેળી માંહે કેરીને ખરમોટી કોડીની અથવા લખોટેલી બરણીમાં ભરી રસ વધ્યો હોય તે ઉપરથી નાખી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું અને પાંચ છ દાહડા પછી તળે ઉપર કરી એ રીતે થોડા દાહડાને અંતરે બે ત્રણ વખત તળે ઉપર કરવું.

અથાર બેકૂણાંનું ૨ જું.

પાકો પણ તદનજ કડણ સોજી મજગામની કેરી ૨૫, સોજી દળેલી રાઇ શેર ૩, સોજો પતની ગોળ શેર ૧, લસણ શેર ૦॥

છોલીને જાડું છુંદેલું, નીમક તોળા ૫, સોજી મરચાંની ભુકી નવટાંક, ભેળ વગરની દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોજું મીઠું તેલ બાટલી ૧।।, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૧.

કેરીને ધોઇ નુછીને કોરડી કરી ડીચકાં કાઢવાં. પછી એક કલઇ ભરેલા મોટા પાટીયામાં તેમ ચુલે મધ્યમ બળતે કકડાવીને તેમાં બધી કેરી પાંથરીને પાસે પાસે મેલી નીમક સાથે હળદને ભેળાને ઉપર તે ભભરાવી ઢાંકણુ ઢાંકી તેની ઉપર પાણી રેડાને ધીમે બળતે રાખવું. થોડે વારે ઉઘાડીને જોવું અને કેરી મજાહની પુળી હોય તો પછી સંભાળથી ચમચથી પડ ફેરવીને પાછું ઢાંકવું અને ઉપર પાણી રેડી અડધો કલાક પછી ઉતારી કેરીને કાઢીને ઠંડી થવા છુટી છુટી વખાતી મુકી તેલને પણ ઠંડું થવા દેવું. પછી ગોળનો ભુકો કરી કચરો કાઢી સોજો કરી રાઇને કોડીનાં મોટાં વાસણમાં સરકામાં ખુબ ચઢાવી માંહે ગોળ, મરચાંની ભુકી તથા લસણ ભેળીને પછી એ બધાંને ઠંડાં થયલાં તેલમાં મેળવી એમાં કેરીને બરમોટી એ બધું ઉપર સુધી ભરાય તેટલી એક લખોટેલી સોજી બરણીમાં બધું ભરી મેળવણી વધી હોય તો તે ઉપર રેડી ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી ઉપર પહેલાં બફેણાંમાં લખેલી રીતે તળે ઉપર કરતાં રહેવું.

અચાર બફેણાંનું કાચી કેરીનું.

ઝીણી ગોટળાની મોટી દલદાર કાચી કોયળ કેરી આઠ અને તેનું વજન શેર ૪, ભેળ વગરની દલેલી રાઈ રતલ ૦।, લસણ નવટાંક છોલીને જાડું છુંદેલું, નીમક તોળા ૩, સોજી મરચાંની ભુકી તોળો ૧, બારીક છુંદેલું જીરૂં ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, ભેળ વગરની દલેલી હળદ ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, ઘણો જલદ સરકો બાટલી ૦।।, સોજું મીઠું તેલ ભરેલું પાશેર ૦।।.

કલઇ ભરેલી તપેલીમાં સરકાને એક કરો ગાઢો ઠંડો થવા દેવો. પછી એમાં ઉપલા બધા સામાનને મેળવી કેરીને ધોઇ નુછી કોરડી કરીને એમાં મેળવી બધું બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું. ત્રીજે દીને કેરીમાં પાણી છુટશે પછી તળે ઉપર કરી એ રીતે અવારનવાર તળે ઉપર કરી કેરી ચરેને વાપરવું. એ બફેણાં સારાં લાગે છે.

અચાર બીટરૂટનું.

સારી જાતના કુમળા પણ સેરડી જેટલા જાદા બીટરૂટને ભીનાં કપડાંથી લુછી જરા ડાંડા રાખીને પાદડાં કાપી કાઢીને પાણીમાં બાફવા મુકવા અને છાલ નીકળે તેટલા બફાયને તુર્ત કાઢી લઇ હાથ વડે છાલ કાઢી નાખીને પછી ૧ ઇંચ જેટલી જાદી કાતરીઓ કાપી તે રતલ ૧, સોજી ખાંડ રતલ ૧, આખાં કાળાં મરી તથા છોલેલાં આદુની ઘણીજ બારીક સ્લાઇસ દરેક તોળા ૨॥, નીમક તોળો ૦॥, ઘણો સોજો જલદ સરકો બાટલી ૧.

સરકામાં ખાંડ પીગળાવી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને માંહે આદુ તથા મરી નાખી એક કકરો પાડીને ઉતારી ઠંડો થાય ને નીમક નાખી બીટરૂટની કાતરીઓને બરણીમાં ભરી તેની ઉપર સરકો રેડીને ઢાંકવું. લાંબા દાહડા અચાર રાખવાનું હોય તો પોહોળાં મોઢાંની બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારીને લાખથી પૅક કરવું. એ અચાર ચાર પાંચ દીવસમાં તૈયાર થાય છે. કુમળો પણ ઘણો જાદો અને મોટો બીટરૂટ હોય તો પછી તેને ઉપર મુજબ બાફી છોલીને તેની એકેક ઇંચ જાદી કાતરીઓ કાપીને તેના ચાર ચાર કટકા કાપીને લેવા. બીટરૂટની છાલ જરાબી ઓખવાયલી હશે તો બાફતી વેળા બધો રંગ ઓગળીને તદન ફીકા થશે માટે તેવા લેવા નહી.

અચાર ભીંડાનું.

સોજા મોટા ઘણા જાદા અને ગરદાર પણ બીયાં વગરના તદનજ કુમળા ભીંડા શેર ૨, નીમક તોળા ૭, ગોવાનાં અથવા સાધારણ સોજાં સુકાં મરચાં તોળો ૦॥, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૧.

ભીંડાનાં મુડાં તથા ડીચકાં કાઢવા નહી પણ એમ આખાજ રાખી ભીનાં કપડાંથી લુછીને બરાબર સાફ કરી નીમક સાથે ચોવીસ કલાક બરણીમાં રાખ્યા બાદ કાઢીને બે દીવસ પુરતાં તડકાંમાં બરાબર સુકવવા. મરચાંને થોડો વખત તડકે મુકીને પછી જાદાં છુંદવાં. પછી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં સરકામાં મરચાં મેળવી એક કકરો પાડી ઠંડો થાયને ભીંડાને બરણીમાં ઉભા ગોઠવીને મુકી તેની ઉપર

સરકો રેડી ઢાંકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું. થોડે થોડે દાહડે બરણીને હલાવવી. એક મહીને અચાર તૈયાર થશે, એ અચાર રાઇના કરવાં હોય તો ઉપર મુજબ સરકાને ઠંડો કીધા પછી તેમાંથી જરા લઇ તેમાં ભેળ વગરની સોજી રાઈ બે તોળાને ખુબ ચઢાવીને પછી તેમાં બધો સરકો મેળવીને ઉપલીજ રીતે અચાર બનાવવાં.

અચાર માછલી તાજીનાં.

કોઇ પણ જાતની તાજી માછલીને સમારીને કટકીઓ કાપવી અને બોઇ હોય તો આખીજ રાખવી. પછી નીમક લગાડીને બે કલાક રાખ્યા બાદ સોજી બોઇ સોજન મીઠાં તેલમાં કકરી તળીને ઠંડી થવા દેવી અને એ તળેલી માછલી રતલ ૪, સોજી ભેળ વગરની દળેલી રાઇ શેર ૦।, આખાં કાળાં મરી તથા સોજી મરચાંની ભુકી દરેક તોળા ૨।, બોખરું કીધેલું જીરૂં તોળો ૦।।, લસણનો મોટો કરો ૧ છોલીને જરા બોખરું કીધેલું, દલેલી હળદ ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો (ડેઝર્ટસ્પુન) ૧, સોજો જલદ સરકો ખપ મુજબ.

સરકાને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એક કકરો પાડીને ઠંડો થવા દેવો. પછી તેમાંથી જરા લઈ તેમાં રાઇને ખુબ ચઢાવી માંહે બાકીનો બધો સામાન બરાબર ભેળી મેળવણી ઘણી કઠણ હોય તો ઘટે તેટલો બીજો જરા સરકો ભેળી જરા ઘટ જેવી કરવી, પતળી કરવી નહી. પછી તેમાં બધી તળેલી માછલીને ખરમોટીને બરણીમાં ભરવી. જેમ કરતાં મસાલો ઘટી પડે તો ઉપર મુજબ બીજો ખપ જોગો બનાવવો. માછલીને બદલે ઘણા મોટા તાજા લેવટા અથવા ઘણી મોટી કોળમીનાં અચાર પણ એજ રીતે કરવાં. એ અચાર પાંચ સાત મહીના રહે છે. તાજી ગરભનાં પણ એજ રીતે થશે પણ તે ઝાજા દીવસ રહેશે નહી.

અચાર માછલી સુકીનાં.

મોટા તાજા છમણા ૨૨, આખી રાઈ; થીચોરા કાઢેલી નવી આમલી; સુકું લસણ; સુકાં મરચાં; જીરૂં તથા મસાલો ગરમ દરેક શેર ૦।, ભેળ વગરની દળેલી હળદ તોળા ૨।, નીમક તથા જલદ સરકો ખપ મુજબ.

અચાર ભરવાની બે દીવસ **આગમચ લસણને** છોલી સાફ તથા મરચાં **સાથે** જરા **સરકામાં** ઘણુંજ બારીક **પીસીને** કોઠીનાં વાંસણમાં **ભરીને** ઢાંકી રાખવું. છમણાની ફરકાઓ કાપી **એક તરફથી** બધી **વળગેલીજ** રાખવી, છુટી પાડવી નહીં. પછી થોડાં સોજ્જાં કેળનાં પાંદડાંને ધોઈ નુછી કોરડાં કરી સોજ્જાં તદન ફલફ ભરેલાં મોટાં તપેલાંમાં હેઠે તથા બારડુ ઉપર મુકવાં **અને** પુરતાં નીમક સાથે તેમાં માછલીને ભરી તેની ઉપર બીજાં પાદડાં ઢાંકી તેની અંદર ચપટ બેસતું ફલફ ભરેલું ઢાંકણુ વડુ મુકી તેની ઉપર વજન મેલી એક રાત રાખ્યા પછી સહવારે કાઢીને દરીયાનાં પાણીથી ત્રણ વખત સોજ્જી ધોઇને પછી સોજ્જાં ચામડી એરંડીયાંનો જરા હાથ માછલીને લગાડી તોરણની માફક દોરીમાં પોઇને પછી તદન સુકી છોડાં જેવી થાય ત્યાં સુધી તડકે સુકવવી. **પછી** પેલાં પીસેલા મસાલા સાથે બાકીનો સામાન મેળીને ગળવણી ઘટ થાય તેટલો સરકો મેળવીને તેમાં માછલીને ખરમોટી બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું. કોઇ વખત તળી ઉપર કરવું **અને** અચાર ચરેને ખાતી વખત તળવું. તાજા છમણા મળે નહીં તો સોજ્જા નવા સુકવેલા સુકા છમણા પણ ચાલશે.

અચાર માલુંગાંનું.

તદન પાકી મોટાં માલુંગાંની ચાર ચાર કાપી અંદરનો બીયાં સાથનો રસવાળો ગર તથા ઉપરની છાલ ઘણીજ પતળી છોલી કાઢ્યા **પછી** જે કઠણ સફેદ ભાગ રહે તેના બબે ઇંચ જેટલા કાપેલા કટકા રતલ ૬, સોજ્જો પતની ગોળ શેર ૩, ભેળ વગરની સોજ્જી દળેલી રાઇ તોળા ૧૨, છોલેલુ લસણ નવા ગોવાનાં **અગર** બીજાં કોઇ સુકાં મરચાં દરેક તોળા ૪॥, જીરૂં તોળા ૧૧, જલદ સરકો બાટલી ૧, નીમક તોળા ૯.

છ શેર ઉંડાં પાણીમાં નવ તોળા નીમક પીગળાવી કલાઈ ભરેલાં તપેલાંમાં ગાળી તેમાં માલુંગાંના કટકા નાખી ઢાંકીને ધીમે બળતે મેલી કટકા સૈજ નરમ થાયને નવી ટોપલી વા કલાઈ ભરેલાં મોટાં બાયાંમાં ઓસાવી બધું પાણી નીકળી જવાને ઉના દીવસ હોય તો ઉઢી **અને** મોટા હોય તો બે દાહડા તડકે સુકવવા. મરચાંનાં ડીચકાં કાઢી જરા સરકામાં જીરૂં, લસણ તથા મરચાંને બારીક

પીસવું. પછી ગોળનો ભુકો કરી બધા સરકામાં પીગળાવી કુરતીનની નેટનાં બેવડા કટકાથી ગાળીને પછી રાઇને કોડીનાં વાસણમાં નાખી એ સરકામાંથી થોડો નાખીને ખુબ તરેહ ચઢાવીને પછી એમાં પીસેલો મસાલો ભેળવી બધો ગોળ સાથનો સરકો ભેળીને તેમાં માલુંગાંના કટકાને ખરમોટી બધું સોજી બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી બબે દીવસને અંતરે તળે ઉપર કરવું. બાર પંદર દીવસમાં અચ્યાર તૈયાર થશે.

અચ્યાર મેથાયાં.

સારી જાતની સાખા વગરની ઝીણી ગોટળીની મજાહની દલદાર કોયળ કેરી ૫૦, નીમક સપાટ ભરેલું હોય તો શેર ૨ અને તોળેલું હોય તો રતલ ૨, સોજું રાઈનું તેલ બાટલી ૨, આખી રાઈ; જીરૂં; સોજાં સુકાં લાલ મરચાં તથા લસણ દરેક શેર ૦ાા, સોજી ખરી કેસર તોળો ૦ાા.

લસણને છોલી કેસર, મરચાં, રાઇ તથા જીરાં સાથે સોજા પાતા ઉપર બારીક પીસીને નીમક સાથે ભેળવું. પછી કેરીને સોજી ધોઇ નુછી કોરડી કરી વળગેલી ચાર ચારમાં ડીચકાં આગળથી ઉભી કાપી અંદરની ગોટલી કાઢી નાખી મસાલાને દાબીને કેરીના ગાળામાં ભરવો. ત્યારબાદ એ બધી કેરીને સોજી બરણીમાં ગોઠવીને ઉભી મુકી મસાલો વધેલો હોય તો તે ઉપર મુકીને ઢાંકણુ ઢાંકવું અને ત્રીજે દીને ઉંધાડી ઉપરથી રાઇનું તેલ રેડી બરણીને હલાવીને ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી અવારનવાર અચ્યારને તપાસવાં.

અચ્યાર મેથીયાં ૨ જાં.

ઉપર પહેલાં મેથીયાં અચ્યારમાં લખ્યા મુજબની કેરી મણ ૧, દળેલી મેથી શેર ૪, ભેળ વગરની દળેલી રાઇ શેર ૨, જીરૂં તથા લસણ દરેક શેર ૧, ભેળ વગરની મરચાંની ભુકી તથા દળેલી સોજી હળદ દરેક શેર ૦ાા, નીમક સપાટ ભરેલી પાયલી ૧, સોજો જલદ સરકો તથા સોજું મીઠું તેલ દરેક બાટલી ૧.

જીરાંને છુંદવું. લસણને છોલીને ખોખરૂં કરવું. પછી કલઇ ભરેલી કથરોટમાં બધો સામાન ભેળી આટાની કાની મસળવો. પહેલાં મેથીયાં અચ્યારમાં લખ્યા પ્રમાણે કેરીને ચીરી ગોટલી કાઢી

નાખી અંદરથી સાફ કરીને તેજ રીતે આગ્મે મસાલાને કેરીની અંદર ભરીને બરણીમાં ઉભી મુકી વધેલો મસાલો ઉપર મુકી સરકો તથા મીઠું તેલ રેડી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું. ત્રણ દીવસ પછી કાઢીને ઉપરની કેરી હેઠે અને તળીયેની કેરી ઉપર મુકી થોડે થોડે દીવસે તપાસ્યા કરવું.

અચાર મેથીયાં ૩ જાં.

પહેલાં મેથીયાં અચારમાં લખ્યા મુજબની કાચી કેરી ૫૦, સોજી ભેળ વગરની દળેલી રાઇ શેર ૧, દળેલી મેથી તથા ભેળ વગરની મરચાંની ભુકી દરેક શેર ૦ાા, ભેળ વગરની દળેલી હળદ શેર ૦ા, નીમક સપાટ ભરેલું શેર ૧ાા, હીંગનો ભુકો તોળા ૩, સોજું મીઠું તેલ ખપ મુજબ.

પહેલાં મેથીયાં અચારમાં લખ્યા મુજબ કેરીને ધોઇ ચીરી ગોટલી કાઢી નાખીને કોરડી કરવી. એક શેર નીમક સાથે હળદ ભેળા એમાંનું અડધું બરણીના તળીયાંમાં નાંખવું અને બાકીનાં અડધાં નીમક સાથે બધો મસાલો ભેળા કલઇ ભરેલા ખુમચામાં ઢગલો કરી તેની વચમાં ખાડો પાડી તેમાં હીંગ નાખી પોણી પાઇંટ તેલને કકડાવી તે રેડી ઉપર બીજો એવોજ ખુમચો ઢાંકી પંદર મીનીટ રાખ્યા બાદ બધું બરાબર મસળવું, પછી બીજા થોડાં મીઠાં તેલમાં કેરીને બોળીને ઉપર પહેલાં મેથીયાં અચારમા લખ્યા પ્રમાણે એ મસાલાને તેજ રીતે કેરીમાં ભરીને તેમજ બરણીમાં ગોઠવીને બાકી રહેલાં હળદ સાથનાં નીમકને ઉપર નાખી ઢાંકણ ઢાંકી કપડું બાંધવું, પછી બીજે દીને ઉંધાડી કેરી ડુબતાં ઉપર ચાર આગળ આવે તેટલું બાજું મીઠું તેલ બરણીમાં રેડવું.

અચાર મોગલ.

મઝાહની દલદાર ઝીણી ગોટલીની સોજી કોયળ કાચી કેરી આસરે ચોવીસ લઇ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ડીચકાં આગળથી ઉભી ચાર ચીરયાં કાપી હેઠેનો થોડો ભાગ વળગેલો રાખી અંદરની ગોટલી કાઢી નાખી ધોઇ લુછીને પછી તોળીને તે રતલ ૪, સોજો પતની ગોળ શેર ૩ાા, સાખા વગરનું આદુ તથા મોટી કળીનુ લસણ દરેક શેર ૦ાા, તાંદરા કાઢેલા સોજા નવાં ધાણા શેર ૦ા, ડીચકાં કાપી

કાઢેલાં દોઢેક ઇંચ લાંબા લીલાં મરચાં નવટાંક, ફુદનાની માટી ઝુડીને ધોઇને તડકે બરાબર સુકવ્યા પછીનાં તેનાં અમથાં પાંદડાં તોળા ૨, ચુંટેલું ફુલનજી જીરૂં તોળો ૧॥, ફુદનાની માફક સુકવેલાં કરી લીમનાં પાંદડાં તોળો ૧, એલચીના દાણા, તજ તથા લવંગ દરેક તોળો ૦ા ને વાલ ૫ એટલે ૦ાઽ ભાર, સોજીના મણા જરાક સરકો બાટલી ૧॥, નીમક ખપ મુજબ.

ઉપર લખ્યા મુજબ ચીરી ગોટલી કાઢી નાખેલી ચાર રતલ કેરીને બરાબર નીમક લાગવા માટે સાંકડી બરણીમાં પુરતાં નીમક સાથે ચાળીસ કલાક રાખ્યા પછી કાઢીને પુરતાં તડકામાં ત્રણ દીવસ સુકવવી. તેટલાં આદુને છોલીને પાણીજ પતળી કાગજ જેવી સ્લાઇસ કાપીને પછી તેના આડથી ઇંચ જેટલા બધા કટકા કાપી જરા નીમકમાં ભેળીને કોઠીના વાસણમાં ચાળીસ કલાક રાખ્યા પછી કાઢીને બે દીવસ તડકે બરાબર સુકવવું. કેરી સુકાયને લસણને છોલીને આદુના જેવીજ તેની પણ બારીક ઉભી સ્લાઇસ કાપવી, એલચી, લવંગ તથા તજને છુંદવું. કરીલીમનાં તથા ફુદનાના સુકવેલાં પાંદડાંને ભચડીને ભુકો કરવો. તાંદરા કાઢેલા ધાણાને બારીક છુંદવા. ફુલનજી જીરાંને જાડું છુંદવું, મરચાંને ધોઈ લુછીને કોડકાં કરવાં, પછી દોઢ શેર ગોળનો ભુકો કરી કચરો કાઢી સોજો કરીને તેમાં ઉપલો બધો તૈયાર કીધેલો સામાન તથા ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો નીમક નાખી કોડીનાં રૂલેતદીશ અથવા તદન કલાઇ ભરેલી થાળીમાં બધું નાખી હાથ વડે સારી કાની મેળવીને કેરીના ચીરેલા ભાગમાં એકેક મરચું ઉભું મેલી એ મસાલાને માંહે દાબીને પુરતો ભરી ઉપરથી દાબીને મોઢું બીડવું અને મસાલો બાહેર નીકળે નહી માટે જાડા મજબુત દોરાથી કેરીને વચમાંથી ટાઇટ બાંધવી, ત્યારબાદ બાકીના બધા ગોળનો ભુકો કરી સરકામાં પીગળાવીને પછી મસાલો ભરેલી કેરી બધી પાસે પાસે સમાય તેટલાં તદનજ આખાં એનેમલનાં છાલકાં વાસણમાં અથવા તદન કલઇ ભરેલા પાટીલામા જાંજરાં આડાંથી ગાળીને મસાલો તથા મરચાં વધું હોય તો તે અંદર નાખીને પછી કેરીઓના પાસ પાસ ઉભા ગોઠવીને મુકી ચુલે ધીમે બળતે ઉંચાકું થવા દેવું અને કેરીના છાલમાં ચાવાનો કાંટો સહેલાઇથી ભોંકાય તેટલી બરાબર નરમ થાયને ઉતારી ઉપર ઝીણું કપડું બાંધવું અને તદન ઠંડું થાયને બધું બરણીમાં ભરી ઢાંકણુ

ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું. બાર પંદર દીવસમાં અચાર ખાવા લાયક થશે, પણ અવારનવાર હંમેશ બરણીને હીલવીને ઉપરનાં અચારને રસમાં ભીનવવાં, તેથી ઉપર ફુગ ચડશે નહી. એ અચાર ઘણાં સરસ થાય છે. કલનજી જરૂર નહી હોય તો પછી તેને બદલે કરંવસીદ લેવી.

અચાર રાઈનું.

સારી જાતની કાચી કોલમ કેરી ૩૫, સાખા વગરનું સોજું આદુ શેર ૦ા, ભેળ વગરની દળેલી રાઈ તોલા ૫, લાલ સુકાં મરચાં; ભેળ વગરની દળેલી હળદ તથા લસણ દરેક નવટાંક, નીમક રતલ ૧ાા, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૧ાા.

મરચાંને જરા સરકામાં કાઠીનાં વાસણમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી સાફ પાતા ઉપર પીસવાં, આદુને છોલીને પતળી કાતરીઓ કાપવી અને લસણને છોલીને ખોખરૂં કરવું. પચીસ કેરીને ધોઇ લુછી કોરડી કરી ચાર ચીરમાં ઉભી કાપી હેઠેથી વળગેલી રાખી અંદરની ગોટલી કાઢી નીમક સાથે બરણીમાં ચોવીસ કલાક ભરી રાખ્યા પછી કાઢવી. દોઢ બાટલી સરકાને તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં રેડી માંહે હળદ ભેળીને ચુલે એક ઉકરો પાડી ઉતારીને ઠંડો થવા દેવો. બાકીની દશ કેરીને છોલી ગોટલી કાઢી નાંખીને પાતા ઉપર પીસી તેમાં બધો સામાન ભેળીને પેલી પાંત્રીસ કેરીના ગાળામાં ભરી સોજી બરણીમાં બધી ઉભી ગોઠવીને મેલી મસાલો વધે તો તે ઉપર મુકવો અને પેલો ગરમ કીધેલો સરકો રેડી કેરી ડુબે નહી તો પછી બીજો ડુબે તેટલો સરકો ઉમેરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું. અચારને અવારનવાર તપાસવા અને ચારેક મહીના પછી વાપરવાં.

અચાર રાઈનું ૨ જું.

મોટી સાખા વગરની લંગડા કોલમ કાચી કેરી ૭૫, ભેળ વગરની દળેલી રાઈ શેર ૪, સોજુ લસણ શેર ૧, ભેળ વગરની મરચાંની ભુકી તથા દળેલી સોજી હળદ દરેક શેર ૦ા, નીમક ભરેલું શેર ૩, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૬.

કેરીને ધોઇ લુછી ચાર ચીરમાં ઉભી કાપી ગોટલી કાઢી નાખી નીમક સાથે બરણીમાં બે દીવસ રાખ્યા પછી તેજ પાણીમાં ધોઇને ત્રણ દાહડા તડકે સુકવવી. લસણને છોલી પોણા શેરને ખોખરૂં કરી બાકીની કળી આખીજ રાખવી. કલઇ ભરેલી તપેલીમાં સરકાને એક કકરો પાડો ઉતારી ઠંડો થાયને થોડામાં રાઇને ખુબ તરેહ ચઢાવી તેમાં બધો સામાન તથા સરકો બરાબર ભેળીને માંહે કેરીને ખરમોટી બરણીમાં બધું ભરી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું. થોડા દીવસ પછી તળે ઉપર કરી અચાર તૈયાર થાયને કઠણુજ વાપરવાં.

અચાર રાઇનું ૩ જું.

ઘણી મોટી પણ સાખા વગરની કોયળ કેરી લઇ આગ્ગે ચોપડીમાં અચાર પાણીનાં બાફેલાં છાપેલાં છે તે મુજબ ભરવાં અને ખપ પડે ત્યારે તેની ચાર ચીર કાપી ગોટળી કાઢી નાંખવી. પછી કેરીની ચીર હોય તે ખરમોટઈ રહે તેટલી ભેળ વગરની દળેલી રાઇને થોડા જલદ સરકામાં ખુબ ચઢાવી ટેસ્ટ મુજબ સુકાં મરચાંને પીસી તે તથા છોલીને ખોખરૂં કીધેલું થોડું લસણુ રાઇમાં મેળવી તેમાં અચારની ચીર ખરમોટી લખોટેલી બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું અને અચાર તૈયાર થાયને વાપરવાં. એ અચાર રહેશે નહી માટે જલદી વાપરી નાખવાં.

અચાર રાઇનું ૪ થું.

સોજી દલદાર કેરીને ચાર ચીરમાં કાપી છોલી ગોટલી કાઢી નાખીને એ ૩ દીવસ નીમકમાં રાખ્યા પછી બે દીવસ તડકે સુકવલી કેરીની ચીર શેર ૨।।, સોજી ખાંડ શેર ૩, આદુ તથા લસણુ દરેક શેર ૦।।, હળદના ગાંઠીયા, સુકાં મરચાં તથા આખી રાઇ દરેક શેર ૦।, જલદ સરકો બાટલી ૨.

આદુ, લસણુ, રાઇ, મરચાં તથા હળદને એક દીવસ તડકે સુકયા પછી આદુ લસણુને છોલી એ પાંચે ચીજને સાફ પાતા ઉપર સેજ સરકા સાથે પીસવું. પછી એ મસાલામાં કેરીને ખરમોટી બરણીમાં ભરવી અને સરકામાં ખાંડ પીગળાવી ગાળીને બરણીમાં રેડી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી પંદર દીવસ તડકે સુકયાથી અચાર તૈયાર થશે.

અચાર રાઇનું ૫ મું.

મોટી સાખા વગરની પટેલની કાચી કેરી ૫૦, સોજી દળેલી રાઇ શેર ૩, નીમક કાપીને ભરેલું શેર ૩, મોટી કળીનું લસણ શેર ૨, ભેળ વગરની મરચાંની ભુકી શેર ૦ાા, જલદ સરકો બાટલી ૨, સોજું ખાવાનું સૅલેડ ઑઇલ વાઇન ગ્લાસ ૧ાા.

કેરીને ચાર ચીરમાં કાપી છોલીને ગોટલી કાઢી નાખી નીમક સાથે બરણીમાં ત્રણ દીવસ રાખ્યા પછી કાઢીને પુરતાં તડકામાં એકથી દોઢ દીવસ સુકવવી. બધાં લસણને છોલી અડધું એમજ રાખવું અને અડધાંને જાડું પીસવું, જરા સરકામાં રાઇને ખુબ તરેહ ચઢાવી સૅલેડ ઑઇલ સીવાય એમાં બાકીનો બધો સામાન ભેળી બધો સરકો મેળવી કેરીને ખરમોટી બધું બરણીમાં ભરી ઉપરથી તેલ રેડી ચપટ ઢાંકણું ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી થોડે થોડે દહાડે અચાર તપાસી તળે ઉપર કરવાં અને તૈયાર થાયને જલદી વાપરવાં. કારણ રાઇનાં અચાર કઠણ સારાં લાગે છે, નરમ થયલાં સારાં લાગતાં નથી.

અચાર રાઇનું ૬ ઠું.

પટેલની મોટી સાખા વગરની કાચી કેરીની ચાર ચીર કાપી છોલીને ગોટલી કાઢી નાખીને તોળેલી રતલ ૧૦, દળેલી સોજી રાઇ તથા નીમક દરેક રતલ ૦ા, સુકું લસણ શેર ૦ા, ભેળ વગરની મરચાંની ભુકી તોળા ૫, જાડું છુંદેલું જીરૂં નવટાંક, સોજું ખાવાનું સૅલેડ ઑઇલ, સરસીયું તેલ અથવા સોજું મીઠું તેલ એ ત્રણમાનું જે તે એક જાતનું તેલ નાના ચમચા ૬, જલદ સરકો બાટલી ૧ાા.

કેરીની ચીરને ચોવીસ કલાક નીમક સાથે બરણીમાં રાખ્યા પછી કાઢીને પુરતાં તડકામાં ત્રણથી ચાર દીવસ સુકવવી. બધાં લસણને છોલી અડધું એમજ રાખી બાકીનાંને ખોખરૂં કરવું. કલઇ ભરેલી તપેલીમાં સરકાને એક કકરો પાડી ઠંડો થાયને થોડામાં રાઇને ખુબ ચઢાવી તેમાં બીજો થોડો સરકો ભેળી મરચાંની ભુકી, જીરૂં, લસણ તથા બાકીનો બધો સરકો બધું બરાબર મેળવી માહે કેરીની ચીર ખરમોટી બરણીમાં ભરી ઉપર તેલ રેડી ચપટ ઢાંકણું

ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી થોડા થોડા દીવસને અંતરે તળે ઉપર કરવું અને અથાર સુકું લાગે તો બીજો જરા સરકો અંદર રેડવો. પંદર દીવસમાં અથાર તૈયાર થશે. કોઈ રાઈનાં અથાર જલદી પોચાં થઈ જાય છે પણ તે નરમ સારાં લાગતાં નથી માટે કહણુજ વાપરવાં.

અથાર રાઈનું ૭ મું.

સારી જાતની સાખા વગરની મોટી હલહાર કાચી કેરીને ચાર ચીરયાં કરી છાલ કેળયા વગર એમજ રાખી ગોટલી કાઢી નાખીને રતલ ૩, સોજો પતની ગોળ શેર ૧, ભેળ વગરની દળેલી રાઈ તોળા ૫, લસણ તથા લાલ સુકાં મરચાં દરેક નવટાંક, હળદના ગાંઠીયા તથા સુંઠેલું જીરૂં દરેક તોળો ૧, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૧, નીમક માપ મુજબ.

કેરીની ચીરને સાફ ધોઈ લુછીને કોરડા કરી થોડાં નીમક સાથે બરણીમાં ચોવીસ કલાક રાખયા પછી કાઢીને પુરતાં તડકાંમાં બે દીવસ સુકવવી. જરા સરકામાં જીરૂં, મરચાં તથા લસણને જાડું પીસવું. હળદને બારીક પીસવી. પછી કોડીનાં વાસણમાં જરા સરકામાં રાઈને ખુબ ચઢાવી તેમાં બધો સામાન નાખી થોડો થોડો કરી બધો સરકો બરાબર મેળવવો અને એ મેળવણીમાં કેરીની ચીરને ખરમોટી બધી મેળવણી સાથેજ કેરીને બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું અને ત્રણ ચાર દીવસને અંતરે તળે ઉપર કરવાં. પંદર વીસ દીવસમાં અથાર તૈયાર થશે પણ રાઈનાં અથાર જલદી પોચાં થઈ જાય છે અને તે સારાં લાગતાં નથી માટે કહણુજ વાપરવાં.

અથાર રેસાનું.

સારી જાતનું સોજુ મેદા આદુને છરીથી ચોખવીને છાલ કાઢીને પછી બારીક કાપેલો રેસો શેર ૫, નીમક રતલ ૧, ચાકરીયા ખારેક સોજો નવાં સુકાં અંજીર તથા સુકી મોટી કાળી દરાખ દરેક શેર ૧, સોજાં લાલ સુકાં મરચાં તથા લસણ દરેક રતલ ૦।, ભેળ વગરની દળેલી હળદ નવટાંક, સોજી દળેલી રાઈ; સોજો જલદ સરકો તથા ધોવા માટે હલકો સરકો માપ મુજબ.

રેસાને નીમક સાથે ભેળી નવી ટોપલીમાં ભરી ધોઇને નુછેલું કેળનું પાદડું ઉપર મુકી અંદર બેસતું આવે તેવું કલઇ ભરેલું ઢાંકણું ચઢું મેલી તેની ઉપર વજન મુકી ચોવીસ કલાક રાખવું. તે પછી કાઢીને પુરતાં તડકાંમાં બેથી ત્રણ દીવસ સુકવવું. લસણને છોલી સોજા પાતા ઉપર મરચાં સાથે બારીક પીસવું. પછી બધો સામાન ખરમોટઇ રહે તેટલી રાઇને કોડીના મોટાં વાસણમાં નાખી થોડા સોજા સરકામાં ખુબ તરેહ ચઢાવી તેમાં પીસેલાં મરચાં, લસણ તથા હળદને બરાબર ભેળવું અને બધા સુકા મેવાને હલકા સરકાથી સોજે ધોઇને રાઇની મેળવણીમાં એને તથા રેસાને ખર મોટીને બરણીમાં ભરી ઉપર ઢાંકણું ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી અચાર ચરે ત્યાંસુધી અવારનવાર ચાર પાંચ દીવસને અંતરે તળે ઉપર કરવું. રાઇ વાળી મેળવણી પતળી નહી પણ ઘટ કરવી.

અચાર રોજેલનું.

સુકવીને તોળેલાં રોજેલ શેર ૧, સોજો પતની ગોળ શેર ૫, નીમક રતલ ૦I, સુકાં લાલ મરચાં તોળા ૩, એળચી તોલો ૧I, લવંગ તોલો ૧, જલદ સરકો બાટલી ૧II.

મોટાં તાજાં રોજેલની નાની મોટી બધી પાંદડી કાઢી તેને નીમક સાથે ભેળીને સોજી નવી ટોપલીમાં ભરી તેની ઉપર ધોઇને કોરડું કીધેલું કેળનું પાંદડું ઢાંકી કલઇ ભરેલાં ઢાંકણને ટોપલીની અંદર ચઢું બેસતું મુકી તેની ઉપર વજન મેલી ચોવીસ કલાક રાખ્યા પછી તડકે જરા પોચાં જેવાંજ સુકવવાં, તદન સુકાં છોડાં જેવાં કરવાં નહી, એલચીના દાણા કાઢી લવંગ સાથે બોખરૂં કરવું. મરચાંને સેજ સરકામાં પીસવાં. પછી ગોળનો ભુકો કરી સરકામાં પીગળાવી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને તેમાં બધો સામાન ભેળી ચુલે ધીમે બળતે ઉંબાડું મુકી અવારનવાર લાકડાંનો ચમચો યા કલઇવાળો ચમચ ફેરવવી અને સરકો સુકાવા આવે અને અચાર જરા ઢીળાં જેવાં હોયનેજ ઉતારવાં, ચાસ થવા દેવા નહી, ઠંડા થાયને બરણીમાં ભરી ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું. તીખાસ પસંદ નહી હોય તો મરચાં ઓછાં લેવાં. જામ રોજેલની આજ ચોપડીમાં છાપેલા છે તેમા લખ્યા મુજબના રોજેલ લેવા.

અચાર લાંબુનાં.

સારી જાતનાં જાડી છાલનાં મોટાં ખાટાં લીંબુ રતલ ૧, આદુ રતલ ૦॥, લવંગ રતલ ૦I, આખી રાઇ તથા લસણ દરેક શેર ૦I, ચીનીકબાલા તોળા ૨, જલદ સરકો તથા નીમક ખપ મુજબ.

લીંબુને ધોઇ લુછી કોરડાં કરી ડીચકાં આગળથી ઉભાં ચાર ચીરીયાં કાપી હેઠેનો થોડો ભાગ વળગેલો રાખી તેમાં દાબી દાબીને નીમક ભરી સોજી ટોપલીમાં ગોઠવીને ઉભાં મુકી દસ દીવસ તડકે સુકવવાં. આદુને છરીથી ઓખ્ખવીને છાલ કાઢીને પતળી કાતરીઓ કાપવી અને લસણને છોલી ખોખરૂં કરવું, તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં બે બાટલી સરકાને ચુલે ઉંઘાડું મુકી કકરો પડવા માડે કે તુર્ત ઉતારી પાડી ઠંડો થવા દેવો, ત્યારબાદ બધો સામાન ભેળી તેની સાથે લીંબુને એક બરણીમાં ઉભાં ગોઠવીને મેલી એ બધું ડુબતાં ઉપર બે આંગળ જેટલો સરકો આવે તેટલો માંહે રેડવો. પણ તેમ થતાં કદાચ સરકો ઘટે તો એજ રીતે બીજો ગરમ કરી ઠંડો પાડીને પછી રેડી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી ચાર પાંચ દહાડાને અંતરે ઉંઘાડીને તપાસ્યા કરવું. એ અચાર છ મહીને તૈયાર થશે.

અચાર લીંબુનાં ૨ જાં.

એક શેર સોજાં આદુની ઉપર છરી ઘસી ઓખ્ખવીને છાલ કાઢીને પતળી કાતરીઓ કાપી કોડીનાં વાસણમાં થોડાં નીમક સાથે ભેળીને ચોવીસ કલાક રાખ્યા પછી બે દીવસ તડકે સુકવવું, પીળી છાલનાં સોજાં મોટાં કઠણ લીંબુ એકસો લઇ તેને ધોઇ લુછીને વળગેલી ચાર ચીરમાં ડીચકાં આગળથી ચીરવાં. પછી સોજું સફેદ નીમક કાપેલાં ભરેલાં આઠ કપ લઇ સોજી ભેળ વગરની દળેલી હળદ એજ રીતે ભરેલું એક કપ લઈ એ બેઉને બરાબર ભેળાને લીંબુના ચીરેલા ભાગમાં દાબી દાબીને ભરવું, જેમ કરતા ઘટે તો એજ પ્રમાણે બીજું નીમક તથા હળદ ભેળીને લેવું અને બધાં લીંબુમાં ભરીયા પછી તેને એક પેચનાં ચપટ ઢાંકણુની બરણીમાં દાબી દાબીને ઉભાં મેલી બધે પડે થોડું આદુ નાંખવું. અચાર તીખાં પસંદ હોય તો નીમક તથા હળદમાં ભેળ વગરની સોજી મરચાંની ભુકી

ત્રણ તોળા ભેળવી અને બીજાં વીસેક લીંબુનો રસ કાઢી બરણીમાંના લીંબુની ઉપર રેડી ચપટ ઢાંકીને ઉપર કપડું બાંધવું, ચોથે દીને ભોંય પર સાદડી પાંથરી તે પર બરણીને ગબડાવવી, જેથી માંહે છુટેલો રસ બધાં લીંબુને સરખો લાગશે. પણ અમથાં ઢાંકણુની બરણી હોય તો તેને ગબડાવવી નહી, અને એવી સાધારણ ઢાંકણુની બરણી હોય તો બધાં અચારને એક સોજાં વાસણમાં કાઢી ઉપરનાં તળે અને તળેનાં ઉપર મુકી એ રીતે પાંચ છ દહાડાને અંતરે અવારનવાર કરવું. એ અચાર હદીથી ત્રણ મહીને બરાબર ચરે છે. જો મીઠાસ પસંદ હોય તો એક શેર પતની ગોળનો ભુકો કરી કચરો કાઢીને અચારને પહેલી વખત તળે ઉપર કીધા. પછી બરણીનાં અચારની ઉપર એ ગોળ મુકવો. મોસંબીના જેટલાં ઘણાં મોટાં લીંબુ બીજાં બાહેરગામનાં આવે છે તેને આઠ ચીરમાં વળગેલા કાપીને તેનાં પણ મોટાં મોઢાંની બરણીમાં ઉપલી રીતે અચાર ભરાય છે અને તે ઘણાં સરસ થાય છે. પણ તેને ચરતાં જરા વધારે વખત લાગે છે. બીજી રીતે અચાર ભરવાં હોય તો ઉપર મુજબ લીંબુને ચીરી તેમાં નીમક તથા હળદ ભરીને કોડીનાં છાલકાં વાસણમાં ધોતું સફેદ કપડું પાંથરીને તેની ઉપર ઉભાં મુકીને તદન સુકાં થાય ત્યાં સુધી તડકે સુકવવાં. ત્યારબાદ ઉપર મુજબ બરણીમાં ઉભાં ગોઠવી લીંબુનો રસ હોય તો તે અને તે નહી હોય તો સોજા જલદ સરકાને એક કકરો પાડીને ઠંડો થાયને તે લીંબુ ડુબે તેટલો બરણીમાં રેડવો. ગમે તો એમાં પણ સુકવેલી આદુની કાતરીઓ, મરચાંની ભુકી તથા ગોળ નાખવો. એ અચારની બરણીને ગબડાવવી નહી. વરસાદના દાહડાનાં લીંબુ પાણી પીધેલાં હોવાથી કોઇ વખત તેનાં અચાર બીગડી જાય છે.

અચાર લીંબુનાં ૩ જાં.

પીળી છાલનાં ઘણાં મોટાં સોજાં તાજાં રસદાર લીંબુ શેર ૧૫, નીમક રતલ ૧॥, સુકાં લાલ મરચાં નવટાંક, જલદ સરકો બાટલી ૫.

સેજબી ફાટફુટ વગરનાં તદનજ આખાં લીંબુ લેવાં અને તેને સોજાં ધોઈ લુછીને કોરડાં કરી ટેબલ ઉપર હથેલીથી ધોળીને નરમ કરી બધાં નીમક સાથે બરણીમાં ભરી રોજ તળે ઉપર કરી ત્રણ

દીવસ રાખ્યા બાદ ચોથે દીને કાઢીને સફેદ કપડાં ઉપર મેલીને તડકે સુકવાં અને દીવસ લાંબા હોય તો છ અને ટુકા હોય તો આઠ દાહાડા તડકે બરાબર સુકવવાં. ત્યારબાદ સરકાને તદન કલઇ ભરેલા તપેલીમાં રેડી માહે મરચાં નાખી ચુલે એક કકરો પાડી ઉતારીને ઠંડો થાય પછી લીંબુને બરણીમાં ભરી મરચાં સાથેજ માંહે સરકો રેડી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું અને ત્રણ ચાર દીવસને અંતરે તળે ઉપર કરવું. જયારે તીખાં અચાર પસંદ હોય તો ગરમ કરતી વેળા માહે બીજ વગરની મરચાંની ભુકી ત્રણ તોળા નાખવી, તેમજ મીઠાસ જોઇયે તો સાથેજ સોજી ખાંડ અડધો શેર નાખીને પછી કકરો પાડવો. એ અચાર સવા દોઢ મહીને તૈયાર થશે.

અચાર લીંબુનાં ૪ થાં.

સોજાં મોટાં લીંબુ ૩૦, સોજાં લીલાં મરચાં શેર ૧, સોજી બારી કેસર વાલ રાા એટલે બે આનીનાં અડધાં વજનની, નીમક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩.

સેકીને છુંદેલાં અથવા વાટેલી કેસર આએ ચોપડીમાં છાપેલી છે તે મુજબ છુંદી નીમકને વાટીને તેની સાથે ભેળવી અને લીંબુને ધોઇ લુછી કોરડા કરી વળગેલી ચાર ચીરમાં ઉભાં કાપી તેમાં એ નીમક ભરી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં મુકી મરચાં તથા બે પાશેર પાણી નાખી ઢાંકીને ધીમી આંચે ચુલે મુકવું. પછી લીંબુ નરમ થાયને ઉતારી ઠંડાં થાયને બધું બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું. છ દાહડે અચાર તૈયાર થશે.

અચાર લીંબુનાં ૫ માં.

પીળી છાલનાં મોટાં લીંબુ ૫૦, આદુ રતલ ૦।, બીજ વગરની મરચાંની ભુકી તથા સોજી દળેલી રાઇ દરેક નવટાંક, ભેળ વગરની દળેલી હળદ તોળા ૨।।, સોજું મીઠું તેલ નાના ચમચા ૪, સોજો જબદ સરકો તથા નીમક ખપ મુજબ.

લીંબુને ધોઇ લુછી કોરડાં કરી વળગેલી ચાર ચીરમાં ઉભાં ડીચકાં આગળથી કાપી પુરતાં નીમક સાથે ચોવીસ કલાક બરણીમાં રાખવાં. જે દરમ્યાન ત્રણ ચાર વખત તળે ઉપર કરવાં.

લીંબુ ડુબે તેટલા સરકાને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એક કકરો પાડીને ઠંડો કરવો. આદુને છોલીને પતળી કાતરીઓ કાપવી, પછી બધો સામાન ભેળાને લીંબુને બરણીમાંથી કાઢીને એ ભેળેલા સામાન સાથે મેળવીને બીજી સોજી બરણીમાં ભરવાં અને હળદને તેલમાં ભેળાને ગરમ કરી તેમાં સરકો મેળવીને બરણીમાં રેડી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી થોડા દીવસ તડકે મુકવું.

અચાર લીંબુના નીમકમાં આખાં ભરેલાં.

સોજાં પતળી છાલનાં કઠણ રસદાર પીળા રંગનાં લીંબુ લેવાં અને તેને ધોઇને તે સમાય તેટલી બરણીમાં ભરી તેમાં ઉપર સુધી પુરતું નીમક નાંખીને ઢાંકણુ ઢાંકી બે ચાર દીવસ પછી તળે ઉપર કરવાં, એ રીતે અવારનવાર તળે ઉપર કરી નીમક માંહે સોસઇને ઓછું થાય તો બીજું ઉપર સુધી ઉમેરયા કરવું. હલવે હલવે બધું નીમક પીગળીને પાણી થશે અને લીંબુ ચીમરાઇ જશે પણ તે પછી કોઇ વખત લીંબુ પાછાં ઉપસીને ગોળ થાય છે. ત્રણ ચાર મહીને લીંબુની છાલનો રંગ બદલાય છે અને અંદરનો ગર પણ બરાબર ચરે છે, તે પછી અચાર વાપરવાં. એ અચાર વખત જતાં મજાહનાં લાગે છે.

અચાર લીલાં મરીનું.

તાજાં લીલાં મરીના ઝુમખાની ઉપર કચરો વળગેલો હોય તે કાઢી નાંખીને હલકા સરકાથી ઝુમખા ધોઇને આખાજ રાખવા. પછી એ ડુબે તેટલા જલદ સરકાને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નામી તેમાં થોડી એળચી, લવંગ તથા તજ નાખી એક કકરો પાડી ઉતારવો અને ઠંડો થાયને ઝુમખાને બરણીમાં ભરી તે ડુબે તેટલો સરકો રેડી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું. એ અચાર તાઢી રોટલી સાથે ઘણાં સ્વાદ લાગે છે.

અચાર વેંગણાનું.

મોસમ પર નવાં આવતાં સોજાં બીયાં વગરનાં પતલાં આસરે સાતેક ઇંચ જેટલાં લાંબાં કુમળાં વેંગણાં સાત શેર લેવાં અને તેની ડીચકાં સાથે વળગેલી ડાંખલી એક ઇંચ જેટલી રાખીને બાકીની કાપી કાઢી સોજાં ધોઇ હેઠથી સરખાં ચાર ચીરમાં કાપી ડીચકાં

આગળથી વળગેલાં રાખવાં અને કસકો ભરેલા મોટા પાટીયામાં તોળેલું પાશેર નીમક નાખી તેમાં વેંગણાને સરખાં ગોઠવીને મુકી એ ડુબતાં થોડું ઉપર આવે તેટલું ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકી ચુલા ઉપર મધ્યમ બળતે મુકવું અને કકરો પડેને અવારનવાર ઉઘાડી ભાંગે નહી તેમ સંભાળથી વેંગણાને ચમચાથી ફેરવવાં અને છાલનો રંગ બદલાઇ વેંગણા નરમ થાયને ઉતારી મોટાં ઓયાંમાં નાખી બધું પાણી બરાબર નીકળી જાય પછી સોજા કરંડીયાનાં ઢાંકણાંમાં પાંથરીને વેંગણા મુકી પુરતાં તડકામાં સુકવા મુકવાં અને બીજે દીને પડ ફેરવી એજ રીતે તડકે મુકી ફેરવતા રહી વેંગણાંને તદન સુકાં કરવાં. તે પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં અચાર પચરસીયાં ૩ જાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબનો સોજો જલદ સરકો, રાઇ, હળદ, મરચાં, જીરૂં તથા ગોળ તેમાં લખ્યા કરતાં અડધોજ લઇને તેમાં લખેલી રીતે એ મસાલાની મેળવણી તૈયાર કરી તેમાં વેંગણાને બરમોટી સોજી બરણીમાં ભરી મસાલો વધે તો ઉપર નાખવો પણ જો મેળવણી થોડી પડે અને વેંગણાં સુકાં રહે તો પછી બીજો થોડો સામાન લઇ મેળવણી તૈયાર કરીને માહે તે ભેળવો કારણ રસ સાથનાં હશે તો વેંગણા ચરશે. પછી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું. ચાર પાંચ દીવસને અંતરે ઉઘાડીને અચાર તળે ઉપર કરવાં અને અચાર સુકાં થયલાં હોય તો ઘટે તેટલો માંહે થોડો સરકો ભેળીને રસ સાથનાં કરવાં, તેથી વેંગણાં ચરશે. અચાર ચરીને બરાબર નરમ થાયને વાપરવાં. એ અચાર લાંબા દાહડા રેહશે નહી. ઉપર લખ્યા મુજબના પતળાં વેંગણા નહીજ મળે તો પછી એટલાંજ લાંબા પણ જાડાં બીયાં વગરનાં તદનજ કુમળાં વેંગણા લેવાં અને તેને ઉભાં ડીચકાં સાથેજ ચાર ભાગમાં કાપી છુટાં કરીને પછી તે અકેક કટકાના ઉપરથી વળગેલા બબે કટકા કાપી ઉપર મુજબ બારી સુકવીને એનાં એમજ અચાર ભરવાં. એ પચરસીયાં અચારમાં લખેલી બીજી કોઇ ચીજ લેવી નહી. ઉપર લખ્યું છે તેટલોજ સામાન લેવો.

અચાર શીરા કેરીનું.

સારી જાતની સાખા વગરની કેરીને છોલી તેની ચીપ કાપીને તે સુકવેલી શેર ૪, ચીનાઇ ખરી શાકર અથવા સોજી ખાંડ શેર ૮,

સોજો જલદ સરકો બાટલી ૨, એળચી; લવંગ તથા તજ ત્રણ મળી તોળા ૨.

હાફુસ, પાયરી યા બીજી કોઇ સોજી સાખા વગરની સેજ પાક પર ચઢેલી કડણ કેરીને છોલીને ૦ાા ઇંચ જાદી, અડધી ઇંચ પોહોળી અને ત્રણેક ઇંચ લાંબી ચીપ કાપી તે એક શેરમાં બે તોળાને હીસાબે નીમક ભેળીને એક દીવસ સોજી બરણીમાં રાખ્યા બાદ કાઢીને બે દીવસ તડકાંમાં સુકવી તોળીને ઉપલે હીસાબે એ કેરીની ચીપ ચાર શેર લેવી. પછી સરકાને તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને માહે ગરમ મસાલો નાખી એક કકરો પાડીને ઉતારવો. ત્યારબાદ શાકર અથવા ખાંડ જે હોય તેને બીજી તપેલીમાં નાખી માહે એક શેર પાણી રેડી ચુલે ઉંધાડું મુકવું અને તે પીગળેને ઉતારી ગાળીને પાછો ચુલે ધીમે બળતે મેલી ભરેલો આઠ પાસેર એટલે બે બાટલી જેટલો શીરો કરીને ઉતારી ગરમ કીધેલા સરકામાં ભેળવો અને કેરીની સુકવેલી ચીપને બરણીમાં ભરી તેની અંદર મસાલા સાથેજ શીરા સાથે ભેળેલો સરકો નામી ચપટ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી કેરી ચરીને નરમ થાય ને અચાર વાપરવું. મરજી પડે તો ગરમ કીધા વગરના સરકામાં શીરો તથા બીજું બધું નાખીને ચુલે ઉંધાડું મુકી ધીમે બળતે બે કકરા પાડવા.

અચાર સુકી તરકારીનું.

શકરકંદ; રતાળુ કંદ; સુરણ તથા રાતું કોહોળું એ ચારે તરકારીને છોલી શકરકંદની અકેક ઇંચ જાદી ગોળ કાતરીઓ કાપવી અને બાકીની તરકારીના અકેક ઇંચ સમ ચોરસ કટકા કાપવા અને પછી એ છોલેલી દરેક તરકારીના દોઢ રતલ કટકા લેવા. પછી એ બધું ડુબતાં પાંચ ઇંચ જેટલું ઉપર આવે તેટલું ઠંડું પાણી સોજી કલઇવાળી તપેલીમાં રેડી તેમાં બાર તોળા નીમક પીગળાવીને પછી બધી તરકારીના કટકાને સોજા ધોઇ માહે નાખી ઢાંકીને બળતે મુકવું. શકરકંદ જલદી નરમ થાય છે માટે તેમાં સળી ભોકાય તેટલો સેજ નરમ થાય ને આંત્રરાંની ચમચથી કાઢીને નવી ટોપલી અથવા બોયાંમાં નાખવો. તે પછી બીજી જે તરકારી એટલીજ નરમ થતી જાય તેમ તેને કાઢતાં જવું. તે પછી એ બધી તરકારીને ત્રણ ચાર દીવસ તડકે સુકવવી. ત્યાર બાદ અચાર ગાજરનામાં લખેલો છે તેઢ-

લોજ ગાજર સીવાય બધો સામાન લઈ તેજ રીતે તૈયાર કરી તેમાં એ સુકવેલી તરકારીને ખરમોટીને બધું બરણીમાં ભરવું. કદાચ મસાલો ઓછો લાગે તોજ બીજો થોડો તૈયાર કરીને માહે ભેળવો. પછી ઉપર ઢાંકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી અવાર નવાર ત્રણ ચાર દાહડાને અંતરે તળે ઉપર કરવું અને સરકો સોસઈ ગયલો લાગે તો ગરમ કરીને ઠંડો પાડેલો બીજો જરા સરકો માહે ભેળવો.

અચાર સંત્રા તથા મોસંબીની છાલના મુરબ્બાનાં.

મજાહના પાકા લાલ અથવા પીળા રંગના સંત્રાની જાદી છાલ લેવી અને તેની ઉપરની રંગવાળી બોરદુપર જાયફળ ખમણવાની ખમણીને ઘસીને તે છાલ જરા ઓખવી કાઢયા પછી તેજ તરફથી ખાવાના કાંટા વડે સેંજ છુટા છુટા ચોબા દઇ હાથ વડે ભાજીને તેના આસરે સવા ઈંચ જેટલા કટકા કરવા. મજાહના પીળા રંગનાં મોસંબી પણ બનતાં સુધી ઘણી જાદી છાલના લેવાં અને અકેક મોસંબીની ચાર ચીર કાપી છાલ કાઢીને તેની પીળી બોરદુ પર ખમણી ઘસીને સંત્રા કરતાં એ છાલ જરા વધારે ઓખ્વી કાઢયા પછી એને ઘણા પાશે પાશે ચોબા દેવા અને અકેક ચીરની બેઉ અણી તરફના બીડાંના આકારના બે કટકા કાપ્યા પછી વચમાંનો ભાગ રહે તેના આડા બે કટકા કાપી એ બેઉ જાતની છાલના કટકા તોળીને દરેક શેર ૦। લેવા. પછી પોણો શેર ઠંડાં પાણીમાં દોઢ તોળો નીમક પીગળાવી કોડીનાં મોટાં બોલમાં ગાળીને તેમાં છાલના કટકાને ચોવીસ કલાક ભીનવી રાખ્યા બાદ આએ ચોપડીમાં મુરબ્બો સંત્રા તથા મોસંબીની છાલનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ એ છાલના કટકાને ધોઇ તેજ રીતે બાફવી અને પોણા બે શેર સોજી ખાંડ લઇ તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એજ મુરબ્બામાં લખ્યા મુજબ શીરો બનાવી તેમાં પહેલે મોસં-બીની છાલના બાફેલા કટકા નાખી ચુલે ધીમે બળતે ઉંઘાડું મેલી આસરે એક કલાક થાયને સંત્રાની છાલના કટકા નાખવા અને લાકડાંના મોટા ચમચાથી અવારનવાર છાલને તળે ઉપર કરી ઘણો ઘાડો શીરા સાથનો મુરબ્બો થાયને ઉતારવો. પણ ઉપલી રીતે મુરબ્બો બનાવવા માટે શીરાને ચુલે મુકવાની ત્રણ ચાર કલાક આગમચ અડધો શેર સોજી નવી કોકમને સાફ કરી ભાંજીને

ઝીણા કટકા કરી સરકાથી સોજી ધોઇને મોટાં કોઠીનાં બોલમાં એક પાઇંટ સોજા જલદ સરકામાં ભીનવી રાખી વારંવાર લાકડાંના ચમચાથી તળે ઉપર કરીને ભચડયા કરવી અને ભીનવ્યાને ચાર કલાક થાયને હાથવડે સારીકાની ચોળીને પછી ધોતાં સફેદ જાંજરાં મજબુત કપડાંમાં રસ સાથે થોડું થોડું નાખી દાબીને બધો રસ ગાળી લીધા બાદ છુંછામાં બીજો એક પાશેર સરકો રેડી ખુબ ચોળીને બાકીનો રસ એજ રીતે કપડાંમાંથી ગાળી લઇને છુંછો ફેંકી દેવો. જે અરસામાં બેઉ છાલનો ઉપર લખ્યા મુજબ ધાડા શીરા સાથનો મુરબ્બો તૈયાર કરીને ઉતારી તેમાં કોકમનો રસ તથા પોણો તોળો નીમક ભેળીને એળચીના દાણા, તજ તથા લવંગ દરેક અડધાં તોળાને બોબ્બરૂં કરી માહે એ પણ મેળવીને ચુલે ઘણી ધીમી આંચે ઉંધાડું મુકી માંહે અવારનવાર લાકડાંનો મોટો ચમચો અથવા તદન કલઇ ભરેલી ચમચ ફેરવ્યા કરવી અને અંદરનો રસ થોડો બળેને અડધો તોળો અને અચાર વધારે તીખ્ખાં જોઇયે તો એક તોળો મરચાંની સોજી ભેળ વગરની ભુકી મેળવવી. અચાર તૈયાર થવા આવશે ત્યારે માંહે રીણ આવશે, તે પછી શીરો ઘણો ધાડો કરવો નહી, કારણ તેમ કરીને ઉતાર્યાથી અચાર ઠંડાં થતાં શીરો ઘણોજ ઘટ થઇ જાય છે અને તેમાં અચાર બરાબર ચરતાં નથી. તેટલા માટે અચાર બરાબર ડુબે અને શીરો ઘણો ધાડો થાય ત્યારે ઉતારીને ઉપર ઝીણું કપડું બાંધવું અને તદન ઠંડું થાયને બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું અને બે ત્રણ દીવસને અંતરે તળે ઉપર કરતાં રહેવું. સંત્રા કરતાં મોસંબીની છાલને ચરતાં વખત લાગે છે માટે બે મહીને મોસબીની છાલ બરાબર ચરે છે તે પછી અચાર વાપરવાં. એ અચાર સારાં લાગે છે. વચલાં કદના બે સંત્રાની છાલ એક પાશેરને આસરે થાય છે અને એટલાંજ માટાં બે મોસંબીની છાલ પણ એટલાંજ વજનની થાય છે.

અચાર સુકા મેવાનું.

સોજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૨, સોજી નવી ગરવાળી કોકમ શેર ૧, નવાં જર્દઆલુ; નવાં સુકાં અંજીર; મોટી લાલ અંગુરી દરાખ; નવાં ઉનાક તથા સોજી શાકરીયા ખારક દરેક શેર ૦॥, ભેળ

વગરની મરચાંની ભુકી તોળા ૨ થી રાા, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો (ડૅઝર્ટ સ્પુન) ૧, ઘણો સોજો જલદ સરકો બાટલી ૧ાા, ધોવા માટે હલકો સરકો ખપ મુજબ.

ઉનાફમાં બધી કાંકરી હોય છે માટે પહેલે તેને સરકાથી ધોઇને તે બધી બરાબર કાઢ્યા પછી ખાવાના કાંટાથી ચોબા દેવા. અંજીરને પણ એમ સરકાથી ધોઈ ચોબા દઇ નાનાં હોય તો તેના બે અને મોટાં હોય તો ચાર કટકા કાપવા. ખારકને ભાંજી ઠરીયા કાઢી અકેકના બબ્બે કટકા કરવા. જરદઆલુનાં બબ્બે ફાડચાં કાપી ઠરીયા કાઢી નાંખવા. દરાખને સાફ કરવી. પછી એ બધાંને પણ સરકાથી ધોવું. કોકમને સોજી કરી ભાંજીને કટકા કરી સરકાથી બરાબર ધોઇને પેલા સોજા પોણા બે બાટલી સરકા સાથે મોટી કાડીનાં બોલમાં ભીનવવી, પણ ઉપરની કોકમ કોરડી રેહે છે માટે અવારનવાર તળે ઉપર કરવું અને બે કલાક થાયને ખુબ તરેહ ચોળી માંહેથી થોડી થોડી હાથમાં લઈ ભચડીને બધો રસ કાઢી લઇ છુછો ફેંકી દેવો. પછી તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં અથવા સેજબી પોપડી નીકળેલી નહી હોય તેવાં તદનજ આખાં ઍનેમલનાં વાસણમાં જરા જાંજરાં ધેતા કપડાંથી ભચડીને બધો કોકમનો રસ ગાળી લીધા પછી ખાંડનો કચરો કાઢી સાફ કરી એ રસમાં એ તથા નીમક નાખી પીગળાવીને પછી અંજીર, ઉનાફ તથા ખારક નાખી ઘણી ધીમી આંચે ચુલે ઉંધાડું મુકી અવારનવાર લાકડાંના ચમચાથી ફેરવવું અને એક ભાગ જેટલો સરકો બળીને બે ભાગ જેટલો રહે ત્યારે દરાખ તથા જરદઆલુ નાખી અવારનવાર તળે ઉપર કરવું અને અચાર પતળાં હોય ત્યારે મરચાંની ભુકી માંહે મેળવવી. પણ અચારનો શીરો ટાઇટ થવા દેવો નહી. કારણ ઠંડું થતાં ચીવટ થઇ જાય છે એટલે પછી અચાર શીરો પીને બરાબર ચરતાં નથી માટે અચારમાં પુરતો રસ હોય ત્યારેજ ઉતારીને ઉપર કપડું બાંધવું અને તદન ઠંડું થાયને બરણીમાં ભરી ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું. ત્રણ ચાર દીવસને અંતરે તળે ઉપર કરતાં રહેવું અને અચાર બરાબર ચરીને નરમ થાયને વાપરવાં જો અચાર ખાટાં લાગે તો માહે ટેસ્ટ મુજબ થોડી ખાંડ ભેળવી. એ અચાર ખાવામાં સ્વાદીષ્ટ અને તેજદાર રંગનાં થાય છે. અચાર ચરીયા પછી પણ અવારનવાર તળે ઉપર કીધાથી સોજાં રહે છે.

અનીસાંનું પાણી નાના બાળક માટે.

અનીસુ તોળો ૦।, સોજુ નવું જાયફળ ૧, ચું રેલા સોઝા સુવા ચમઠી ૧, વાયવરનના દાણા ૩.

ઉપલા બધા સામાનને સોજી કલઈ ભરેલી નાની તપેલીમાં નાખ્વો અને દુધ ભરવાના પાશેરાનાં માપથી સોજુ ચાર પાશેર ઠંડું પાણી માંહે રેડી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને ત્રણ ચાર કકરા પડે ને ઉતારી સાફ કપડાંથી ગાળી અંદરથી જાયફળ કાઢી લઇ બાકીનો બીજો સામાન ફેંકી દેવો. બચ્ચું પીયે તેટલાં એ પાણીમાં સેજ ખાંડ ભેળી જરા મીઠું કરીને ત્રણ ચાર કલાકને અંતરે સુવાવડમાં આપવું. પણ એ પાણી બાર કલાક પછી બીજું તાજું બનાવવું અને જાયફળ ત્રણ દાહડા વપરાય પછી કાઢી નાખીને બીજું નવું લેવું. એ પાણી શકતીવાલું છે માટે બચ્ચું ૭ સાત માસનું થાય ત્યાં સુધી એ આપવા માટે દઢી પાશેર પાણીમાં ઉપર લખ્યા જેટલોજ સામાન નાખીને સ્ત્રોંગ બનાવવું અને તેમાં થોડું દુધ ભેળીને આપવું.

અમૃત પાક.

સોજી પેહલાં નંબરની સફેદ શાકરીયા ખાંડ શેર ૧, ચાળેલા ચોખાનો આટો ટીપરી ૧, સોજુ ઘી તોળા ૨, ભાંજેલાં સોઝાં પસ્તાં ૧૫, એળચી ૭, ભભરાવવાની ખાંડ તથા લગાડવાનું ઘી ખપ મુજબ.

પસ્તાંની સ્લાઇસ કાપવી અને એળચીનાં દાણાંને છુંદવાં. પછી સોજી તપેલીમાં અડધો શેર પાણી રેડી તેમાં શેર ખાંડ, ઘી, પસ્તાં તથા એળચી નાખી ચાસવાળો શીરો કરી માંહે આટાને બરાબર મેળવવો અને તે ચરને બંધાય તેવું થાય ને ખુમચાને જરા ઘી લગાડી તેમાં રેડી પતળું પાથરી જરા ઠંડું થાયને ઉપર થોડી ખાંડ ભભરાવીને કટકા કાપીને કાડવા, કડણ કરીને થાપવું નહી.

અરદની દાળ.

સોજી નવા અરદની દાળ શેર ૧।।, સોજું માહાઇનું ઘી શેર ૭, સોજું નવું તદન સુકુ ધકેનું દુધ તથા સોજી ખાંડ દરક

શેર ૬, સોજો બાવળનો ગુંદર; સુકાં સીંગોડાં તથા નવી બદામની બીજ દરેક શેર ૨, ભાંજેલી કમરકાકડી શેર ૧॥, સુકાં ગોખરૂ તથા ખસખસ દરેક શેર ૧, નવાં ભાંજેલાં પસ્તાં શેર ૦॥, ચારોળી તથા કીસમીસ દરાખ દરેક શેર ૦।, એળચી તોળા ૩, જાયફળ; દાખી; કાકડી; કોહોળું તથા ખરબુજનાં મગજ દરેક તોળા ૨, કાળી મુસળી; ધોળી મુસળી; એખરો; અપેરીયો; અસારીયો; માયાં તથા ખુપખસ દરેક તોળો ૧, સોજું ભેંસનું દુધ શેર ૧॥, તાજું ઇંડું ૧.

બધા સામાનને જુદો જુદો છુંદી તારની ચાળણીથી ચાળવો. અરદની દાળને કપડાંથી લુછીને પછી કોડીનાં યા તદન કલઈ ભરેલાં વાસણમાં ભેંસનાં દુધમાં ભીનવી ઉપર ઝીણું કપડું બાંધી હવાવાળી જગ્યામાં આખી રાત રાખવી. પછી દુધમાંથી કાઢી કપડાંથી લુછીને ઠીકરાંને પુરતા ઇંગારે મેલી તેની ઉપર બરાબર ભુંજી સુકી કરીને દલાવીને આટાને ચાળણીથી ચાળવો. એળચીના દાણા તથા જાયફળને છુંદવું. બદામ પસ્તાંને છોલી બદામના આડા ત્રણ ત્રણ અને પસ્તાંના બબે કટકા કાપવા અને ચારોળીને છોલી એ ત્રણુંને સોજું ધોઇ લુછીને તદન સુકું કરી કપડાંપર પાંથરીને હવામાં રાખવું. જેથી બધો ભીનાસ નીકળી જશે. દરાખને સોજી કરી ધોઇને એને પણ એમજ કોરડી કરવી. ખસખસને ચુંટીને સાફ કરવી. ત્યારબાદ તદન કલઇ ભરેલા મોટા પાટીયામાં બધાં ઘીને ચુલે મધ્યમ બળતે સુકી બરાબર કકડીને માહેથી ધુમારો નીકળે ને બધો મેવો તથા મગજને જુદું જુદું તળી કાઢી મગજને છુંદવાં. પછી કલઇ ભરેલી મોટી કઢાઇમાં જરા જરા ઘી નાખી બીજા બધા સામાનને જુદો જુદો તળી કાઢવો. પણ એળચી જાયફળને એમજ રાખવું. પછી કઢાઇને લુછી સોજી કરી તેમાં થોડું ઘી નાખીને અરદના આટાને રીકો લાલ તળીને કાઢી લઈ છેલ્લે જરા વધારે ઘી નાખી તેમાં ઘઉંનાં દુધને રીકું લાલ તળીને કાઢવું. ત્યારબાદ કલઇવાળી તપેલીમાં ખાંડ નાખી તેમાં કોટળાં સુધાંજ એક આખું ઇંડું ભચડીને મેળવી એકથી સવાશેર જેટલું ટંડું પાણી રેડી ચુલે ઉંઘાડું મેલી બધો મેલ છુટો પડીને શીરો નીતરો થાયને ઉતારી પેલાં મેવા તળેલાં તપેલાંમાં ઘી રહેલું હોય તે બધું કાઢી લઈ તપેલું સાફ કરીને પછી તેની ઉપર ભીનવીને

નીચવેલું કપડું ઝોળીની કાની બાંધીને તેમાંથી શીરો ગાળીને પેલું તળેલું બાકી રહેલું ઘી નાખી મજાહનો ચાસવાળો પાકો શીરો કરીને ઉતારી મેવો, મગજ, એળચી, જાયફળ જુદું રાખીને બાકીનો બધો તળેલો સામાન માહે બરાબર ભેળી એક રસ કરી ચુલે ધીમે બળતે ઘુંટયા કરવું અને ઘી છુટું પડવા માંડેને ઉતારી બે ત્રણ મીનીટ પછી મગજ, મેવો, એળચી તથા જાયફળ ભેળવું. થાપેલું કરવું હોય તો સેજ કઠણ જેવું કરીને પછી ઉતારીને થાપવું, પણ ઘણું કઠણ કરવું નહી, તેમ કીધાથી વવરો ભુકો થઈ જશે.

અરદની દાળ ૨ જી.

સોજી નવી અરદની દાળ ટીપરી ૧, સોજું મીઠાઇનું ઘી તથા સોજી ખાંડ દરેક શેર ૨, સોજું નવું પણ બરાબર સુકવેલું ઘઉંનું દુધ; સુકાં સીંગોડાં; બદામની બીજ; ભાંજેલાં પસ્તાં તથા સોજી ચારોળી દરેક શેર ૦।, ખસખસ નવટાંક, ચાર જાતનાં મગજ બધાં મળીને તોળા ૨, એળચી તોળો ૧।, મોટું જાયફળ ૧, ઉજળાં મરી; પીપળા મુળનો ગાંઠ તથા છુંદલી સુંઠ દરેક તોળો ૦।।.

દાળને ચુંટીને લોઢીની ઉપર સારીકાની સેકીને પછી બારીક આટો દલાવીને ચાળવો. ખસખસને ચુંટવી. એળચી જાયફળને છુંદવું. બાકીના બીજા સામાનને જુદો જુદો છુંદીને તારની ચાળણીથી ચાળવો. બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળીને ઉપર પેહલી અરદની દાળમાં લખ્યા મુજબ છોલી પેહલાં બેને કાપી ચીરીને કોરડી કરવી. પછી ઘણી મોટી કલઇવાળી કઢાઇમાં બધું ઘી કકડાવી તેમાં મેવા તથા મગજને જુદું જુદું તળી કાઢી મગજને છુંદવાં, ત્યાર બાદ માહેથી બધું ઘી કાઢી લઇ થોડાં ઘીમાં દાળનો આટો નાખી ફેરવ ફેરવ કરી જરા ભુંજાયને છુદેલાં સીંગોડાં બરાબર ભેળી બે ત્રણ મીનીટ પછી ઉતારીને કાઢી લેવું અને બીજું પુરતું ઘી નાખી તેમાં ઘઉંનું દુધ નાખી ફીકું લાલ તળી ઉતારીને તળેલા આટામાં એ મેળવવું. જરા ઘીમાં ખસખસને ભુંજવી અને બધા તળેલા સામાન સાથે સુંઠ, મરી, પીપળામુળ બધુ ભેળવું. તે પછી આડધો શેર પાણી નાખી ઉપર પહેલી અરદની

દાળમાં લખ્યા મુજબ ખાંડનો સેજ ચાસવાળો શીરો કરવો, ઘણો ચાસ કરવો નહી. પછી આટા સાથે ભેળેલો બધો સામાન તથા બાકી વધેલું ઘી હોય તો તે સઘળું શીરામાં મેળવી ચુલે ધીમે બળતે ચમચથી ઘુંટ્યા કરવું અને ઘી છુટું પડવા માડે ને ઉતારી બધો તળેલો મેવો, મગજ, એળચી, જાયફળ છેલ્લે ભેળવું, એ અરદની દાળ પોચી ઈડાંપાક જેવી થશે.

અરદીયું.

સોજી નવી અરદની દાળ શેર ૨, સોજી ચણાની દાળ શેર ૧, સફેદ મેદા ખાંડ શેર ૧૨, સોજું મીઠાઇનું ઘી તથા બરાબર સુકવેલું નવું ઘઉંનું દુધ દરેક શેર ૪, સોજી સુકી મેદા સુંઠ શેર ૧, સુકાં સીગોડાં; નવી બદામની બીજ તથા સોજો બાવળનો ગુંદર દરેક શેર ૦||, ભાંજેલાં પસ્તાં; ખસખસ; ભાંજેલી કમરકાકડી; સુકાં ગોખરૂ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક શેર ૦|, ચારોળી; પીપળીમુળનાં ગાંઠ; ઉજળાં મરી; ધોળી મુસળી; બલબીજ; કાકડી; કોહોળું; દોધી તથા ખરબુજનાં મગજ દરેક નવટાંક, એળચી તોળા ૩, સુરીજન; નાકકેસર; કચરાં; અકલગરો; કમરકસ; તેજબલ તથા અસાલીયો દરેક તોળા ૨, તજ તથા લવંગ દરેક તોળો ૧, જાવંત્રી જાયફળ ૩ ની, જાયફળ ૩, સુકાં નવાં કોપરાંની વાટી ૧.

ખસખસને ચુંટવી. ગરમ મસાલાને છુંદવો. કોપરાંને છોલી ઝીણા કટકા કાપવા. બધો સામાન તથા બધાં વસાંણાંને જુદું જુદું છુંદીને તારની ચાળણીથી ચાળવું. બેઉ જાતની દાળને ચુંટીને જુદું જુદું બારીક દલાવીને આટો ચાળવો. અરદની દાળ પેહલીમાં લખ્યા મુજબ બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળીને છોલીને તેજ રીતે કાપી તેમજ ધોઇને કોરડું કરવું. દરાખને પણ તેજ રીતે ધોવી. પછી તદન કલઇ ભરેલા મોટા પાટીયામાં બધું ઘી નાખી ચુલે કકડાવી માંહેથી ધુંમાડો નીકળેને મેવા તથા મગજને જુદું જુદું તળી મગજને છુંદવાં અને બાકીના બધા સામાનને મોટી કલાઇમાં થોડું થોડું ઘી નાખી જુદો જુદો તળવો. જરા ઘીમાં ખસખસ તળવી. ઘઉંનાં દુધને જરા વધારે ઘીમાં રાતું લાલ તળવું અને બાકીનાં બધાં તપેલીમાં વધેલાં ઘીમાં બેઉ જાતના આટા સાથે તળવો. ત્યારબાદ સોજી તપેલીમાં ખાંડ નાખી

માટે ત્રણ શેર ઠંડું પાણી રેડી પતળો શીરો કરી પેલા મેવા તળેલા મોટા કલઈ ભરેલા પાટીયાની ઉપર ભીનવીને નીચવેલું કપડું દોરીથી ઝોળીની કાંની ઢીળું બાંધીને તેમાંથી શીરાને ગાળીને ચુલે મુકી ચાસવાળો શીરો કરીને ઉતારી તેમાં બધો તળેલો સામાન તેમાંનાં ઘી સાથેજ ભેળી એક રસ કરી ધીમે બળતે ઉંધાડું મેલી હેઠે લાગે નહી માટે અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને ઘી બરાબર છુટું પડીને ઉપર તરતું દેખાયને ઉતારીને એળચી, જાય-ફળ, જાવંત્રી, તજ, લવંગ તથા તળેલાં મગજ મેવો બધું મેળવીને કલઈ ભરેલી મોટી કથરોટ અથવા ખુમચ્યામાં નાખી બે ઇંચ જાડું થાપી ઠંડું થઈ કરે ને ચાર પાંચ ઇંચ જેટલા કાપ મુકીને તવાથા વડે આખા કટકા ઉપાડવા. અરદીયાંમાં પાણીનો ભાગ રેહશે તો ફુગ ચડશે. એ અરડાચું ઘણું સારૂં લાગે છે.

અરદીયું ર જું.

નવી અરદની દાળ ટીપરી ૧, સોજી સફેદ મેદા ખાંડ શેર ૨, સોજું મીઠાઈનું ઘી શેર ૧૧, નવી બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક શેર ૦I, બરાબર સુકવેલું ઘઉંનું દુધ તથા સુકાં સીંગોડાં દરેક નવટાંક, દોધી; કોહોળું; કાકડી તથા ખરબુજ ચાર જાતનાં મગજ દરેક તોળો ૧II, સુંઠ; ઉજળાં મરી તથા પીપરી મુળના ગાંઠ દરેક તોળો ૧, એળચી તોળો ૦III, જાયફળ ૧.

દાળને ચુંટીને ઠીકરાં પર ચુલે બરાબર સેકી આટો દલાવીને ચાળવો. એળચી, જાયફળને છુંદવું. બધા સામાનને જુદા જુદા છુંદીને તારની ચાળણીથી ચાળવો. બદામ પસ્તાંને છોલી સ્લાઇસ કાપીને સોજી ધોઇ કપડાંથી બરાબર નુછીને કોરડી કરી હવામાં ખોલ્લી મુકવી. પછી ઘણી મોટી કઢાઇમાં ઘીને ચુલે મુકી કકડાને માહેથી ધુંમાડો નીકળેને બદામ, પસ્તાં તથા મગજને જુદું જુદું તળી કાઢી મગજને છુંદવાં. પછી ઘીને બીજા વાસણમાં કાઢી લઇ જરા જરા નાખીને બધા સામાનને જુદા જુદા તળીને પછી બધું ઘી નાખીને તેમાં દાળના આટાને શીકો લાલ તળવો. ત્યાર બાદ ખાંડમાં અડધો શેર ઠંડું પાણી રેડી પીગળાવીને કલઈવાળા પાટીયામાં કપડાંથી ગાળી ચાસવાળો શીરો કરીને ઉતારી તેમાં

બધો સામાન ભેળી ધીમે બળને ઘુંટયા કરી ઘી છુટું પડેને ઉતારીને તળેલો મેવા તથા એળચી જાયફળ મેળવી કલઈ ભરેલા ખુમચ્યામાં થાપી બંધાયને કાપ મુકી તવાથા વડે કટકા ઉપાડવા.

અરદીયું ૩ જું.

સોજુ મીઠાઈનું ઘી શેર ૮, સોજી ખાંડ શેર ૭, સોલે નરમ પતની ગોળ શેર ૩, બરાબર સુકવેલું ઘઉંનું દુધ તોળેલું શેર ૧॥, નવી અરદની દાળનો આટો ભરેલો શેર ૧॥, નવી ચારોળી શેર ૧, નવી બદામની બીજ શેર ০॥॥, ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં; નવું સુકું કોપરું; સુકાં સીંગોડાં તથા ભાંજેલી કમરકાકડી દરેક શેર ০॥, કીસમીસ દરાખ; સોલે બાવળનો ગુંદર; નવાં સુકાં ગોખરૂ; સોજી સુકી મેદા સુંઠ તથા સુવા દરેક શેર ০।, ઉજળી મરી તોળા ૪, દાધી; કોહોળું; કાકડી તથા ખરબુજ એ ચાર જાતનાં નવાં મગજ દરેક ૧ નવટાંક, પીપળી મુળના ગાંઠ; એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળા ૩, સોજી સફેદ પંજાબી સાલમ તોળા ૨॥.

દાળને ચુંટીને ધંગારે ઠીકરાં પર બરાબર સેકી દલાવી ચાળીને ઉપર લખ્યા જેટલો ભરેલો આટો લેવો. સુવાને ચુંટી છુંદી ઉફણીને તાંદરા કાઢવા. એલચીના દાણા તથા જાયફળને બારીક છુંદવું. સુંઠને છુંદી તારની બારીક ચાળણીથી ચાળી ઉપર લખેલાં વજનની લઇને જુદી રાખવી. ઘઉંનું દુધ, સીંગોડાં, કમર કાકડી, ગોખરૂ, ગુંદર, સાલમ, પીપળીમુળ તથા મરીને જુદું જુદું છુંદી તારની ચાળણીથી ચાળીયા પછી ઉપર લખેલાં વજનનું લઇને જુદું જુદું રાખવું. પણ આપણને તો ઉપલો સઘળો સામાન છુંદીને ચાળીયા પછી ઉપલાં વજનનો લેવો છે અને ચાળીયા પછી જાદું વધેલું નીકળી જાય છે માટે તેને ભાગની દરેક ચીજ ઉપર લખી છે તેના કરતાં બેથી ત્રણ તોળા જેટલી વધારે લઇને પછી છુંદવી. કોપરાંને છોલીને ઝીણા કટકા કાપવા. દરાખને સાફ કરી ધોઇ લુછીને કોરડી કરવી. બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એ ત્રણે ચીજને છોલી ધોઇ લુછીને તદન કોરડી કરી હવામાં કપડાં ઉપર પાંથરીને મુકવી. બધાં ઘીને કલઇ ભરેલા મોટા પાટીયામાં ચુલે મધ્યમ બળતે મુકી કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળે ને અંદર દરાખ નાખી આંઘરાંની ચમચથી ફેરવ્યા કરવી અને ફુળીને લાલ તળાયને ચમચથી કાઢી લઇ બદામને ઘેરી બદામી રંગની તળીને કાઢયા પછી પસ્તાને પણ

એમજ તળીને કાઢવાં. પછી ચારોળીને તળવી તે પછી ચાર જાતનાં મગજ બધાં સાથેજ બદામી રંગનાં તળી કાઢવાં. ત્યારબાદ ચારોળીને તદન સોજા પાતા ઉપર બારીક પીસવી અને બદામ, પસ્તાં તથા મગજને સોજી પીતળની ખળમાં જુદું જુદું બારીક છુંદવું. તે પછી પણી મોટી કઢાઇ અકવા પેણામાં થોડું ઘી નાખી તેમાં ગુંદરને લાલ તળીને ઉતારી કાઢી લઇ જુદો રાખવો. પછી જરા જરા ઘી નાખી બધાં છુંદેલાં વાંનાંને જુદું જુદું તળીને એક કલઇ ભરેલી કથરોટ અથવા ખુમચામાં નાખતાં જવું. કોપરાંને પણ તળવું. એલચી, જાયફળ તથા સુંઠને એમજ રાખવું. તે બાદ વધેલાં ઘીમાંથી અડધાંમાં દાળના આટાને ફીકકો લાલ તળીને કથરોટ યા ખુમચામાંના તળેલા સામાનમાં નાખીને પછી બાકી રહેલાં ઘીમાં એજ રીતે ઘઉંનાં દુધને તળીને ખુમચામાં કાઢી લઇ અંદર છુંડેલાં મગજ નાખી બધું ચમચથી બરાબર ભેળવું અને મેવો તથા ગુંદરને જુદુંજ રાખવું. ત્યાર બાદ બે તપેલીમાં જુદો જુદો ખાંડ તથા ગોળનો પાકો ચાસ વાળો શીરો કરી એક મોટા કલઇ ભરેલા પાટીયામાં બેઉ શીરાને ગાળીને પછી પેલા કથરોટમાંના મેળેલા સામાનને એમાં બરાબર મેળવી ધીમે બળતે મુકી હાથ રાખ્યા વગર ધુંટયા કરવું અને જરા ઘટ જેવું થાય ને છુંદેલી સુંઠ, ગુંદર તથા બધો મેવો ભેળી મુકું નહી તો પણ કઠણ જેવું થાય ને ઉતારીને એલચી જાયફળ મેળવવું. પછી કલઇ ભરેલા ત્રાંબાના ઉંડા ખુમચા યા કથરોટમાં નાખી બે ઇંચ જેટલું જાડું થાપી બંધાઇને કઠણ થાય ત્યારે પાંચેક ઇંચ જેટલા મોટા ચોરસ કટકા થાય તેમ કાપ મુકી મોટા તવાથા વડે કટકા ઉપાડવા. બદામ પસ્તાં છુંડેલાં પસંદ નહી હોય તો છોલ્યા પછી તેની સ્લાઇસ અકવા ઝીણા કટકા કાપીને તળવું અને અરદીયું તૈયાર કરીને ઉતારયા પછી એ ભેળવું.

અલેટી પલેટી.

જ્યારે ઘણી મરઘી કપાયલી હોય ત્યારે તેના ટેટાં તથા કલેજીના ઝીણા કટકા કાપીને તે રતલ ૧, કાંદા શેર ૦ાા, ઘી શેર ૦ા, નીમક તોળો ૧, આદુ તોળો ૦ાા, લસણ વાલ ૫, બે આની ભાર.

આદુ લસણને છોળીને છુંદવું. કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ વાલી તપેલીમાં ઘીમાં ફીકા લાલ તળી માહે આદુ લસણ

ભળી તે તળાયાનો સોહડમ નીકળે ને કલેજી ટેટાંને ધોઇને અંદર તે તથા નીમક નાખી ચમચે મેળવી ઢાંકણુ ઢાકવું અને બરાબર તતરે ને ઉતારીને અંદરથી કલેજીના કટકા જુદા કાઢી લેવા અને તપેલીમાં અડધા શેરને આસરે ઠંડુ પાણી રેડીને ઢાકવું. ટેટા બરાબર ચ્યરે નહી તો ઢાંકણુ પર પાણી આપ્યા કરવું અને તદન ચરીને પાણી બળી જાય ત્યારે કલેજી મેલવી ઇંગારે રાખવું અને ઘી પર આવે ને ઉતારવું. ગમે તો મસાલો ગરમ સપાટ ભરેલી એક ચમચી ભભરાવવો.

આઇરીશ ઇસ્ટુ.

નરનાં સોજા કુમલાં નકી ગોસ્ત રતલ ૨ ના ૭ કટકા, સારી જાતના મોટા પટેટા શેર ૨, કાંદા શેર ૦॥, નીમક તોળો ૧॥, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

પટેટાને છોલી મોટા કટકા કાપીને ઠંડા પાણીમાં એને તથા ગોસ્તને ધોવું અને કાંદાને છોલી તેના પણ કટકા કાપવા. પછી એક તપેલીમાં હેઠે ગોસ્તનું અને તેની ઉપર પટેટાનું પડ મેલી છેલ્લે કાંદાનું પડ મુકી નીમક મરી ભભરાવી. એક શેર ઠંડું પાણી રેડી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકી ગામઠી કોલસાના ધગધગતા ઇંગાર પર મેલી ગોસ્ત તદન નરમ થયું નહી હોય તો ઢાંકણુ પર પાણી આપ્યા કરી તદન ચરે ને જરા ગ્રેવી સાથે ઉતારવું. પણ હેઠે ગોસ્ત લાગે નહી માટે અવાર નવાર ચમચથી ગોસ્ત અલગું કરવું.

આઇરીશ ઇસ્ટુ ૨ જું.

નરનું સોજુ કરપે પણ તદનજ કુમળું ગોસ્ત રતલ ૨, ઘી શેર ૧, દોધી; કુમળું વેંગણું; ડબલબીજ; શકરકંદ; રતાળુકંદ; પાકાં ટાબેટાં; બારીક કાપેલી ફ્રેંચબીન્સ; ગ્રીન પીસના દાણા; પાપડીના દાણા; પટેટા તથા કાંદા દરેક શેર ૦।, નીમક તોલા ૨, આદુ તોળો ૦॥, લસણુની છુટી મોટી કલી ૬, મસાલો ગરમ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોજી મરચાંની ભુકી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, વલાતી સૉસ ટેસ્ટ મુજબ.

આદુ લસણુને છોલીને છુંદવું. ગોસ્તના કટકા કાપી ઠંડા પાણીથી એક વખત ધોવું, કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપવા.

બધી તરકારીને છોલી ઝીણા કટકા કાપીને ધોવી. પછી કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ધીમાં કાંદાને શીકો લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારી મરચાંની ભુકી ભેળા ગોસ્તના કટકા મેલવીને ઉપરથી બધી તરકારી તથા નીમક ભભરાવી ગામઠી કોલસાને ઇંગારે મેલી માહે પાણી રેડવું નહી પણ ઢાંકણુ પર પાણી આપ્યા કરી હેઠે લાગે નહી માટે અવાર નવાર હેઠે ચમચ્ચ ફેરવી અને બરાબર ચરીને જરા એવી સાથનું થાયને ઉતારી ગરમ મસાલો તથા ટેસ્ટ મુજબ સૉસ ભેળવો.

આઇરીશ ઇસ્ટુ ૩ જું.

મજાહનું મરઘીનુ ફરયે પીલું ૧, ઘણા ઝીણા કાંદા શેર ૦ાા, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોજું દુધ પાશેર ૧.

પીલાંને સમારી કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી ધોવું. કાંદાને છોલવા. પછી દુધ સીવાય બીજા બધાં સામાનને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં પોણો શેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકી પેહલે ધીમે બલતે રાખીને પછી ગામઠી કોલસાને ઇંગારે મુકી અવાર નવાર ચમચ્ચ ફેરવવી અને પીલું ચરીને નાનાં એક કપ જેટલી એવી રેહ ને દુધ રેડી એવી ઘટ થાય ને ઉતારવું.

આઈરીશ ઈસ્ટુ તરકારીનું.

મોટા કાંદા શેર ૨, મોટા પટેટા શેર ૧ાા, કુમલાં ગાજર શેર ૦ાા, સોજું માખણ તોલા ૫, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, બારીક કાપેલી પાર્સ્લી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, બાફેલાં ઇંડાં ૪.

કાંદા, પટેટા તથા ગાજરને છોલી વેફર કરતાં જરા જાદી કાતરીઓ કાપી પટેટા તથા ગાજરને ધોવું. ઇડાંને છેલીને ઉભા બયે કટકા કાપવા. પછી એક કલઇ ભરેલી તપેલીમાં બધું નાખી એક પાશેર પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકીને ઇંગારે મુકી ઢાંકણુપર પાણી આપ્યા કરવું અને બધું ચરીને સેજ એવી રેઉ ત્યારે છેલ્લે માખણ તથા ઈંડાં ભેળીને ઉતારવું.

આઇસ કસ્ટર્ડ.

સોજું તાજું દુધ શેર ૧, છુંદેલી ખાંડ રતલ ા, Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર તોળા ૨ા, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાનો ચમચો ૧, તાજાં ઇડાં ૩.

કૉર્નફ્લૉઅરને જરા દુધમાં બરાબર મેળવવો અને ઇડાંને ભાંજી સફેદીને જુદી રાખી દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી પતળી કરીને કૉર્નફ્લૉઅરની મેળવણીમાં ભેળવી. પછી ખાંડમાંથી ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચાં જેટલી જુદી કાઢવી અને બાકીનાં દુધને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એક કકરો પાડીને તેમાં બધી ખાંડ ભેળી તે પીગળેને પેલી કૉર્નફ્લૉઅર સાથે ભેળેલી દાળને પાછી બરાબર મેળવીને પછી તેના ગાંગડા થાય નહી તેમ ગરમ દુધમાં જલદી મેળવી દઇને ઘુંટયા કરવું અને કઠણ થાયને ઉતારીને ઘણું ઝીણું આંધરાંની કલઇ ભરેલી ચાળણીમાંથી છાંડી લઇને પછી ઠંડાં પાણીનાં વાસણમાં મુકવું. પણ અંદર પાણી ભરાય નહી તેની સંભાળ રાખવી. તેટલાં પેલી બે ચમચા ખાંડને સફેદીમાં નાખીને ફીણ ચઢાવી છાંડેલી મેલવણી ઠંડી થાય પછી તેમાં એ મેળવી વૅનીલા ભેળીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમી લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું.

આઇસ કાફી રીચ.

ભેળ વગરનું સોજું તાજું ભેંસનું દુધ શેર ૧, છુંદેલાં સોજી ખાંડ શેર ાા, દેરીની સોજી તાજી ક્રીમ દુધ ભરવાના પાશેરાનાં માપથી ભરેલી પાશે ૧, દલેલી સોજી કૉફી તોળા ૬, તાજાં ઇડાં ૪, ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૮, વૅનીલા ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

ગાળેલાં સોજાં પાણીને બરાબર કકરો પાડીને કૉફીમાં દોઢ પાશેર રેડી પાંચ મીનીટ ઢાંકી રાખ્યા પછી ભીનવીને નીચવેલાં જરા ઘટ કપડાંમાં નાખીને એમજ ગાળવી પણ જો કૉફી સ્ત્રોંગ કરવી હોય તો ભચડી નીચવી ને બધી કૉફી ગાળીને પછી તદન ઠંડી થવા દેવી. ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી પતળાં કરીને તેમાં ખાંડને બરાબર મેળવવી. પછી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં દુધને બરાબર બે કકરા પાડીને ઉતારી તુર્તજ એક માણસે

ખાંડ ઈંડાં વાળી મેળવણીને ઝીણી ધારે માહે રેડતાં જવું અને બીજાં માણસે તેને લાકડાંના યા રૂપાંના ચમચા વડે અંદર સારીકાની મેળવી એક રસ કરીને તેમાં ઠંડી થયલી કૉફી ભેળીને પછી ક્રીમ નાખી તેની જરાબી કગરસ આખી સફેદ રહે નહી તેમ ખુબ તરેહ અંદર મેળવી ગોલાબનું ઍસૅન્સ નાખી નાના દોઢ ચમચા જેટલું વૅનીલા ઍસૅન્સ ભેળીને ચાખી જોવું અને એ ઍસૅન્સનો ટેસ્ટ ઓછો લાગે તો પુરતો લાગે તેટલું બીજું ભેળવું. તે પછી આએ ચોપડીમાં આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબના સાફ સોજા સાંચામાં એ મેળવણી ભરીને પછી તબમાં સાંચાને મુકીને તેમાંજ લખેલી રીતે આઇસ તથા નીમક તબમાં ભરીને ઉપર કપડું દાબવું. પણ એ કૉફી તો પીવાની છે માટે સાંચાને ફેરવીને જમાવવી નહી પણ એમજ મુકી રાખવું અને પીવાનો વખત થાય ત્યાં સુધી તબની અંદર પાણી છુટે તે કાઢ્યા કરી બીજું આઇસ તથા નીમક ભર્યા કરવું અને કૉફીને એકદમ ઘણીજ ઠંડી કરીને પછી પીવી. એ કૉફી ઘણી સારી થાય છે.

આઇસ કોફી સાધારણ.

તદન સોજું ચોખ્ખું ભેંસનું તાજું સવાશેર દુધને ચુલે બળતે ઉંધાડું મુકવું અને ત્રણ કકરા પડે ને માહે સોજી ખાંડ પાંચ તોળા ભેળીને બીજા ત્રણ કકરા પડે પછી ઉતારવું. પછી દળેલી સોજી ત્રણ તોળા કૉફીને અંદર તુર્ત ભેળીને જાંજગાં કપડાંથી ઍલ્યુમીન્યમનાં વાસણમાં ગાળી ટેસ્ટ પુરતું વૅનીલા ઍસૅન્સ ભેળવું. ત્યારબાદ આઇસના ઝીણા કટકા સાથે જાડું નીમક પુરતું ભેળી એક ઉંડી તપેલીમાં ભરી તેની વચમાં સંભાળથી કૉફીનું વાસણ મુકવું, પણ એ વાસણમાં પાણી ભરાય નહીં તેમ મુકવું. પછી વાસણની ઉપર ઢાંકણ ઢાંકીને તેની ઉપર ગરમ કપડું અથવા નમદાનો કટકો દાબી મુકવો. અંદર આઇસ તથા નીમક પીગળીને પાણી થાય તેને કાઢી નાખી એ રીતે વારંવાર કરવું અને કૉફી એકદમ ઘણીજ ઠંડી થાયને પીવી.

આઇસ કોફી કસ્ટર્ડ.

ઉપર આઇસ કૉફી રીત છાપેલી તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લઇ તેજ રીતે મેળવણીને તૈયાર કરવી. પણ તેમાં લખ્યા

મુજબ એને પીવું નથી. એને તો આઇસક્રીમની માફક ઘણુ કઠણુ જમાવીને ખાવાનું છે માટે તેમાં લખ્યા જેટલું નહી પણ દુધ અડધો શેર અને ખાંડ ૦। રતલજ લેવું અને બાકીનો બીજો બધો સામાન તેમાં લખ્યા જેટલોજ લઇને મેળવણી તૈયાર કીધાથી એ મેળવણી કૅરીની મેળવણીના જેવી પતલી નહી પણ મજાહની દુધપાકના જેવી ઘટ થાય છે. તે પછી એને સાંચામાં ભરીને કઠણુ જમાવવું.

આઈસ પ્લમ પુડીંગ.

સોજું તાજું દુધ શેર ૧, સોજી ખાંડ રતલ ૦।।, ઑરેંજના સુંકા વેલાતી મુરબ્બાના કટકા તથા સોજી કકરી મોળી વેલતી બીસ્કીટ દરેક તોળા ૨।।, તદન તાજાં ૨૫ ઈંડાંની દાળ, સોજી અંગુરી દરાખ તથા નવી બદામની બીજ દરેક ૨૫, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાના ચમચા (ડૅજર્ટ સ્પુન) ૨.

બદામને છોલીને બારીક છુંદવી. ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી દાબવીને પતળી કરવી. બીસ્કીટને બારીક છુંદી તારની ઘણી ઝીણી ચાળણીથી ચાળીને બારીક આટા જેવી કરવી. દરાખને ધોઇ ઠરીયા કાઢી કટકા કાપી સોજી તપેલીમાં દુધ સાથે ચુલે મુકી એક કકરો પડેને માહે ઇડાંની દાળ બરાબર મેલવીને પછી ખાંડ ભેળી ગાંગડા થાય નહી તેમ એક મીનીટ ઘુંટીને ઉતારી બીસ્કીટનો આટો મેળવવો. પછી ઠંડું થાયને બાકીનો બધો સામાન ભેળી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવી માહેથી કાઢી એમાંજ લખેલી રીતે મોલ્ડમાં ભરીને આઇસમાં મુકવું. પછી ખાતી વેલા ઉલટાવીને આખું પુડીંગ કાઢવું.

આઇસ પુડીંગ.

સોજી ખાંડ રતલ ૧, દેરીની દુધની સોજી કઠણુ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦।।, મોટી નવી સુકી અંગુરી દરાખ તથા કરંટ દરાખ દરેક તોલા ૫, સોજી બદામની બીજ તથા વેલાતી સોજી કકરી મોળી બીસ્કીટ દરેક તોળા ૩, ઑરેંજનો વેલાતી સુકો મુરબ્બો તથા સંત્રા અથવા મોસંબીની છાલનો સુકો મુરબ્બો દરેક તોળા ૨।। તાજાં ઇડાં ૪ ની દાળ, બ્રૅંડી વાઇન ગ્લાસ ૧.

બદામને છોલીને છુંદવી. દરાખને ધેાઇ કોરડી કરીને અંગુરીના ઠરીયા કાઢીને કટકા કાપવા. મુરબ્બાના ઝીણા કટકા કાપવા. બીસ્કીટને છુંદી બારીક ચાળણીથી ચાળીને આટા જેવી કરવી પછી બે પાશેર પાણીમાં ખાંડ પીગળાવી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને તેનેા ચાસવાળેા શીરેા કરીને ઉતારવું અને ઠંડેા થાયને બીજા વાસણમાં બીસ્કીટનેા આટેા નાખી તેના ગાંગડા થાય નહી તેમ એમાં જરા જરા કરી બધેા શીરેા બરાબર મેળવી એક રસ કરી સેજબી ગાંમડેા રાખવેા નહી, તે પછી એમાં બાકીનેા બધેા સામાન મેળવી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ કઠણ જમાવીને કાઢી તેમાંજ લખેલી રીતે મેાલ્ડમાં ભરીને આઇસમાં મેલી ખાતી વેળા મેાલ્ડમાંથી ઉલટાવીને પુડીંગ આખુંજ કાઢવું. બ્રૅંડી પસંદ નહી હેાય તેા થેાડેાજ નાખવેા.

આઇસક્રીમ.

સેાજું તાજું દુધ શેર ૧, ખાંડ રતલ ૦I, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાનેા ચમચેા ૧.

દુધને કલઇવાળી તપેલીમાં ચુલે એક કકરેા પાડીને ખાંડ મેળવી અને દુધ લગભગ અડધુ બળેને ઉતારી ઠંડુ થાયને ઍસૅન્સ મેળવી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું. આએ આઇસક્રીમ વૅજીટેર્યન માટે છે.

આઇસક્રીમ ૨ જું.

દુધની તાજી કઠણ દેરીની ક્રીમ ભરેલી શેર ૨, લીંબુ ૩ નેા ગાળેલેા રસ, ચીનાઇ ચવચવના મુરબ્બાના ઝીણા કટકા શેર ૧, સેાજી ખાંડ શેર ૦II ને નવટાંક, વૅનીલા અથવા રાજબરી ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

બધેા સામાન મેળી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં કઠણ જમાવીને પછી કાઢીને મેાલ્ડમાં ભરી આઇસમાં મુકવું. એ આઇસક્રીમ વૅજીટેર્યન માટે છે.

આઇસક્રીમ અખરેાટનું.

નવી સેાજી અખરેાટને ભાંજી કેાટળાંમાંથી કાઢી તેલ નીકળે નહી તેમ હલકે હાથે પીતળની ખળમાં ઘણી બારીક છુંદી તારની ચાળણીથી ચાળીને તે પંદર તેાળા લેવી અને સેાજાં તાજાં એક શેર દુધને સેાજી તપેલીમાં એક કકરેા પાડીને ઉતારી ઠંડું કરીને તેમાં અખરેાટ ભેળીને પછી માહે પંદર તેાળા ખાંડ મેળવીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને દસેક મીનીટ ફેરવ્યા પછી દુધની દૂધની કઠણ ક્રીમ ભરેલી અડધેા શેરને અંદર મેળવીને કઠણ જમાવવું.

આઈસક્રીમ અનેનાસનું.

સારી જાતનાં મેાટાં એક અનેનાસની આંખ બધી કાપીને બરાબર કાઢી નાખીને પછી તેના કટકા કરી તેમાં બે લીંબુનેા ગાળેલેા રસ તથા અડધેા રતલ સેાજી ખાંડ ભેળી સેાજી પથરની ખળમાં છુંદીને સેાજી કલઈ ભરેલી બારીક આંધરાંની ચાળણીમાંથી રસ ગાળી લેવેા અને અનેનાસના મુરબ્બાના ૦। રતલ ઝીણા કટકાને માંહે ભેળી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવી માહેથી કાઢીને મેાલ્ડમાં ભરીને આઇસમાં મુકવું.

આઇસક્રીમ અનેનાસનું ૨ જું.

ઉપર લખેલાં આઇસક્રીમમાં લખ્યા મુજબનાં આંખ કાઢેલાં અનેનાસનેા દાંધીની ખમણીથી બધેા ગર ખમણીને રસ સાથે તે એક રતલ લઇ તેમાં સેાજી ખાંડ અડધેા રતલ તથા લીંબુનેા ગાળેલેા રસ નાનેા એક ચમચેા ભેળીને કેાડીનાં વાસણમાં કાઢીને ઢાંકવું. પછી સેાજાં તાજાં એક શેર દુધને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને ચુલે બરાબર એક કકરેા પાડીને ઉતારી ઠંડું થાય ત્યાં સુધી માહે ચમચેા ફેરવ્યા કરવેા. તે પછી તેમાં દુધની સેાજી તાજી ક્રીમ ભરેલી અડધેા શેરને બરાબર મેળવી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને ફેરવવું અને સેજ બંધાયને અનેનાસની મેળવણીને માંહે ભેળીને પછી કઠણ જમાવવું.

આઇસક્રીમ અંદુસનું.

આઇસક્રીમ સાધારણમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લઇને ઇંડાં સાથની અથવા ઇંડાં વગરની મેળવણી તેમાં લખેલી રીતે તૈયાર કરવી. પછી પાકીને ખટાસ પકડેલાં નહી પણ તદન પાકીને ઘણાં નરમ થયલાં સોજા મોટાં અને મોટ્રી પેસી નીકળે તેવાં અંદુસ લઇ તેને ભાંજીને બે કટકા કરી ચમચા વડે બધો ગર કાઢી લેવો અને તદનજ કલઈ ભરેલાં મોટાં આંધરાંનાં બોયાંને એક મોટાં કોડીનાં બોલની ઉપર મેલી તેમાં બધો ગ નાખી હાથ સાફ કરીને હથેલી વડે જોરથી ઘસીને બધું બરાબ છાંડી લઇ એ છાંડેલા ગરને તોળીને પોણો રતલ લેવો અને દુધની મેળવણી તદન ઠંડી થાયને તેમાં એ અંદુસનો ગર તથા પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલુ વૅનીલા ઍસૅન્સ ભેળી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને ઘણુ કઠણ જમાવવું. એમાં રંગ નાખવો નહી. એ આઇસક્રીમ ઘણું સરસ લાગે છે અને ઘણાં મોટાં ચાર અંદુસમાંથી ઉપર મુજબનો, છાંડેલો ગર પોણો રતલ નીકળે છે.

આઇસક્રીમ આમંદ.

દરીની સોજી ભરેલી ક્રીમ શેર ાા, તાજું દુધ શેર ૧, છુંદેલી ખાંડ રતલ ાા, સોજી બદામની બીજ રતલ ા, શૅરી વાઇન નાના ચમચા ૪, વૅનીલા ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ, ગોલાબ ખપ મુજબ.

બદામને છોલીને સોજા પાતા ઉપર સેજ ગોલાબ સાથે ઘણીજ બારીક પીસ્વી. દુધને બાળીને બે પાશેર કરવું. કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ક્રીમમાં ખાંડ ભેળીને ચુલે ધીમી આંચે મુકી માહે રૂપાંનો ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને બધું પીગળેને. ઉતારીને અંદર દુધ તથા બદામને બરાબર મેળવી ઠંડું થાયને શૅરી તથા પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું વૅનીલા ભેળીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું. દારૂનો શોખ નહી હોય તો શૅરી ઓછો નાખવો.

આઈસક્રીમ કેરીનું.

સોજું તાજું દુધ શેર ૨, સોજી ખાંડ શેર ાાા, સોજી મોટી પાકી પાયરીની ચાર કેરીનો રસ, ખુબ દોહવીને પતળી કીધેલી તાજાં ઇંડાં ૩ ની દાળ.

કલઈવાળી તપેલીમાં દુધને બરાબર એક કકરો પાડયા પછી માહે ખાંડ ભેળીને બીજા ચાર પાંચ કકરા પાડયા પછી ઉતારીને ઠંડું થાયને માહે ઇડાંની દાળ ભેળી કેરીનો રસ મેળવી કલઈ ભરેલી ઝીણાં આંધરાંની ચાળણીમાંથી બધું ગાળવું અને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું.

આઈસક્રીમ કૉફી.

સોજું તાજું દુધ શેર ૧, ખાંડ શેર ૦ાા, છુંદેલી સોજી કૉફી નવટાંક, તાજાં ૩ ઇડાંની દાળ, ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૨ થી ૩ અથવા ઘણો સોજો ગોલાબ ચમચી ૧.

દુધને ચાર કકરા પાડી ઉતારી માહે કૉફી નાખી પાંચેક મીનીટ ચપટ ઢાંકી રાખ્યા પછી જાંજરાં કપડાંથી ગાળીને માહે ખાંડ પીગળાવવી અને તદન ઠંડું થાયને દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી પતળી કરીને માહે તે ભેળી ગોલાબ અથવા ઍસૅન્સ મેળવીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું.

આઈસક્રીમ કૉફી ૨ જું.

દુધની સોજી તાજી દેરીની કઠણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૧, છુંદેલી ખાંડ તોળા ૨૬, સ્ત્રોંગ બનાવેલી દુધ વગરની કૉફી પાઇંટ ૧, ઍસૅન્સ વૅનીલા ટેસ્ટ મુજબ.

બે પાશેર પાણીમાં ખાંડ નાખી ચુલે મુકવું અને બધી ખાંડ પીગળેને ઉતારી ગાળીને માહે કૉફી તથા ક્રીમ બરાબર મેળવી ટેસ્ટ પુરતું ઍસૅન્સ નાખી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું.

આઈસક્રીમ ચમપીનનું.

ચમપીન બાટલી ૧, સોજી ખાંડ રતલ ૦ાા, લીંબુ ૨ નો ગાળેલો રસ તથા છાલ.

ખાંડમાં લીંબુનો રસ તથા છાલ નાખી ખુબ ચોળીને છાલ કાઢી નાખીને માહે ચમપીન મેળવી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું.

આઇસક્રીમ ચાનું.

દુધની દેરીની સેાજી તાજી કઠણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦॥, ખાંડ રતલ ૦॥, સેાજી ઉંચી સુકી ચા તેાળા ૨॥.

. ચામાં ધણું કકરા પડતું પાણી ચાનું એક કપ ભરીને નામી ત્રણ મીનીટ ઢાંકી રાખ્યા બાદ ગાળવું અને તદન ઠંડું થાયને માહે ખાંડ પીગળાવી ક્રીમ મેળવી ગમે તેા ટેસ્ટ માટે જરા વૅનીલા ઍસૅન્સ નાખી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું.

આઇસક્રીમ ચૅાકેાલેટ.

સેાજું તાજું દુધ શેર ૧, દુધની દેરીની સેાજી તાજી કઠણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦।, ખાંડ રતલ ૦॥, સેાજી ચૅાકેાલેટ તેાળા ૧૫, વૅનીલા તથા ગેાલાબનું ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

ચૅાકેાલેટ પીગળે તેટલું તેમાં કકડતું પાણી રેડી બરાબર પીગળાવીને બધા સામાન સાથે ભેળીને ઝીણાં આંધરાંની કલઇ ભરેલી ચાળણીથી ગાળવું. પછી દુધને એક કકરેા પાડી ઠંડું થાયને ઉપલી મેળવણીમાં ભેળી ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલા તથા ત્રણથી ચાર ટીપાં ગેાલાબનું ઍસૅન્સ મેળવી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું.

આઈસક્રીમ ચૅાકેાલેટ ૨ જું.

સેાજું તાજું દુધ શેર ૧, ખાંડ રતલ ૦॥, સેાજી ચૅાકેાલેટનેા ભુકેા રતલ ૦।, તાજાં ઇંડાં ૬.

ચૅાકેાલેટ પીગળે તેટલું થેાડું પાણી તેમાં રેડી ધીમી આંચે મુકવું અને પીગળેને ઉતારવું. દુધને એક કકરેા પાડી માહે ખાંડ ભેળી બીજા બે ત્રણ કકરા પાડીને ઉતારી ઠંડું થાયને થેાડું થેાડું કરી બધું ચૅાકેાલેટમાં મેળવવું. પછી ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટા વડે ખુબ દાહવી પતળાં કરીને મેળવણીમાં બરાબર ભેળી મરજી પડે તેા ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલા ઍસૅન્સ તથા બે ત્રણ ટીપાં ગેાલાબનું ઍસૅન્સ મેલવી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું.

આઇસક્રીમ જામનું.

ઍપ્રીકોટ જામ રતલ ૦॥, દેરીની દુધની તાજી કઠણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦॥, લીંબુ ૧.નો ગાળેલા રસ, નોઇયો લીકર ગ્લાસ ૧, કડવી બદામ ૬, છોલીને ઘણીજ બારીક છુંદેલી.

બધો સામાન ભેળી સોજી પત્થરની ખલમાં ઘુંટીને પછી સોજી કલઇ ભરેલી ચાળણામાંથી છ.ડી લઇ આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું. નોઇયો પસંદ નહી હોય તો ઓછો લેવો.

આઇસક્રીમ તજનું.

દેરીના દુધની સોજી કઠણ ક્રીમ ભરેલી તથા તાજું દુધ દરેક શેર ૦॥, છુંદેલી ખાંડ રતલ ૦॥, ઘણીજ બારીક છુંદેલા તજ તોળો ૦॥, તાજાં ઇડાં ૨ ના દાળ, લીંબુ ૧ નો ગાળેલા રસ.

ઇડાની દાળને ખાવાના કાંટા વડે ખુબ ઘુંટીને પતળી કરવી. પછી દુધ સાથે ખાંડ, તજ તથા દાળને બરાબર મેળવી ચુલે ધીમી આંચ મેલી ઘુટયા કરવું અને એક ભાગ જેટલું બળીને બે ભાગ જેટલું રેહ ને ઉતારી ઠંડુ થાય ને ક્રીમ તથા લીબુનો રસ ભેળી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યાં મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું.

આઇસક્રીમ તડબુજનું.

સારાં મોટાં પાકાં તદન લાલ ગરનાં તડબુજનો વચમાંનો બધો નરમ લાલ ગર તથા બધો રસ કાઢીને તે લઇ તેમાં આપણા ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ ભેળી મીઠું કરી ટેસ્ટ મુજબ ઘણો સોજો ગોલાબ નાખી એકરસ કરવું અને કલઇ ભરેલી સોજી ચાળણીમાંથી બધું છાંડી લઇ આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું.

આઇસક્રીમ પસ્તાંનું.

સોજું તાજું દુધ શેર ૧॥, સોજી ખાંડ શેર ૧, દેરીના દુધની સોજી તાજી કઠણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦॥, ભાજેલાં સોજાં પસ્તાં

આઇસક્રીમ બદામનું.

આઇસક્રીમ સાધારણમાં લખ્યા મુજબનો સામાન લઇને ઇંડાં નાખીને મેલવણી તૈયાર કરવી અને સોજી બદામની બીજ શેર ૦ા ને છોલી જરા સોજા ગોલબ સાથે સાફ પાતા ઉપર એકદમ ઘણીજ બારીક મેસ જેવી પીસવી, સેજબી આખી કગરસે અંદર રાખ્વી નહી. પછી તૈયાર કીધેલી મેળવણીમાં બરાબર ભેળીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યાં મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું. ગમે તો બદામને બદલે બદામનું ઍસૅન્સ જરા બદામનો ટેસ્ટ લાગે તેટલું સાત આઠ ટીપાં ભેળવું.

આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત.

કોઇ પણ જાતનું આઇસક્રીમ બનાવવું હોય તેની મેળવણી તૈયાર કરવી અને આઇસક્રીમ બનાવવાનો સાધારણ જસતનો સાંચો આવે છે તેમાં ચારેક આંગળ જેટલી મેળવણી અધુરી ભરવી અને ત્રણ રતલ આઇસ માટે એક રતલ જાદાં નીમકનો અડસટો રાખીને આઇસનો જાદો ભુકો અઠવા નાના કટકા કરી સાંચાને તબની વચમાં મુકી આઇસ તથા નીમક નાખી તબને જરા અધુરૂં ભરવું. પછી સાચાને જોરથી ફેરવી જરા વારે ઢાંકણું કપડાંથી નુછીને પછી ઉંઘાડવું, જેથી માહે નીમકનું પાણી જશે નહી. તે પછી સાંચાની અંદર ફરતી આઇસક્રીમની પોપડી બંધાયલી હોય તેને મોટી છરી વડે ઓખવીને વચમાંની મેળવણીમાં ભેળી ઢાંકીને પાછો સાંચો ફેરવવો. એ મુજબ અવાર નવાર ઉંઘાડીને કરવું. કારણ એમ નહી કીધાથી વચમાંનું બંધાતાં ઘણો વખ્ત લાગશે અને આઇસનો બીગાડ થશે. આઇસ પીગળીને તબની અંદર પાણી થયું હોય તો બુચ કાઢીને માહેલું પાણી કાઢી નાખી બીજું આઇસ તથા નીમક ભરી આઇસક્રીમ મજાઇનું ઘણું કઠણ જમાવવું. સાંચાની અંદર ચક્ર મુકેલા અને ઉપરનું હૅન્ડલ ફેરવીને બનાવવાના વેલાતી સાંચા આવે છે અને તેને આઇસક્રીમ ફ્રીજર્સ કેહ છે. તેમાં આઇસક્રીમ બનાવવા માડ્યું હોય તો તેમાં પણ બંધાયલી પોપડીને છરીથી ઓખવવી અને જયારે અંદર આઇસક્રીમ અડધું બંધાય ત્યારે સાંચાની અંદર લાકડાંનો પંખા જેવો ભાગ રેહ છે તેને અંદરથી કાઢી લેવો. કારણ માહે તે રેહવા દઇને

બનાવતાં આઇસક્રીમ જેમ કઠણ થતું જાય છે તેમ પછી ફેરવવાને મેહનત પડે છે. જો આઇસક્રીમમાં મુરબ્બો, ફ્રુટ અઠવા ક્રીસ્ટેલાઇજ્ડ ફ્રુટ નાખવું હોય તો તે પેહેલથીજ નાખવું નહી. કારણ તે હેઠે બેસી જાય છે. માટે આઇસક્રીમ અડધું બંધાય પછીજ તેને અંદર ભેળવું, જેથી તે બધે સરખું ભેળાયલું રેહશે. ઉપલી રીતે બંધાયલું આંઇસક્રીમ તુર્ત ખવાય છે પણ છરીથી કપાય તેવું કઠણ પસંદ હોય અઠવા બાહેર દુર મોકળવું હોય અઠવા ઘણો વખત રાખવું હોય તો બંધાયલાં આઇસક્રીમને સાંચામાંથી કાઢીને મોલ્ડમાં કીનારી સુધી ભરીને પછી તેની ઉપર સફેદ કોરૂં કાગજ મુકીને પછી ઢાંકણ ઢાંકવું અને તબમાંથી પીગળેલું આઇસ તથા નીમક બધું કાઢી નાખીને ખાલી કરી બીજું નવું આઇસ તથા નીમકને હેઠે થોડું ભરી તેની વચમાં મોલ્ડને ગોઠવીને મુકીને પછી તેની બોરદુપર તેમજ ઉપર સુધી પુરતાં આઇસના કટકા તથા નીમક ભરીને ઉપરનાં જરા અધુરા ભાગમાં નમદાનો કટકો દાબીને મુકવો. મોલ્ડમાં આઇસક્રીમ વળગી ગયાથી તે ઝટ નીકળી શકે નહી તો પછી મોલ્ડને સેજ ગરમ પાણીમાં બોળીને તુર્ત તજ કાઢી લેવું, માહે રાખવું નહી. તેમ કીધાથી આઇસક્રીમ તુર્ત નીકળી આવશે.

આઇસક્રીમ બર્ડસ કસ્ટર્ડ પાઉદરનું.

સોજું તાજું દુધ શેર ૨, સોજી ખાંડ શેર ૧, કસ્ટડ પાઉદરનું ૧ આંઉંસનું પૅકેટ ૧.

Alfred, Bird's Custard Powder નામનાં જુદી જુદી જાતનાં ઍસૅન્સ ભેળેલાં એકેક આંઉસનું પૅકેટ આવે છે. તેમાંનું એક પૅકેટ લઇ એક બોલમાં તે પાઉદર નાખવો અને દુધમાંથી એક પાશેર કાઢી. પાઉદરના ગાંગડા રેહ નહી તેમ તેમાં બરાબર મેળવવો. પછી બાકી રહેલાં બધાં દુધને સોજી તપેલીમાં ચુલે મેલી એક કકરો પડેને માહે ખાંડ ભેળી બીજો એક કકરો આવેને ઉતારી પેલું પાઉદર ભેળેલાં દુધમાં પાછો ચમચો ફેરવી હેઠે ઠરી ગયલા પાઉદરને પાછો બરાબર મેળવીને પછી જરા જરા કરી બધું દુધ તેમાં ભેળવું અને ચુલે મુકી ગાંગડા થાય નહી માટે હાથ રાખ્યા વગર લુંટયા કરી પતળા દુધપાક જેવું થાયને ઉતારી ઠંડું પડેને મરજી પડે તો રંગ આઇસક્રીમનો

ભેળીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું. પાઉદરનાં ઍસૅન્સનો ટેસ્ટ ઓછો લાગે તો ગમે તો મેળવણી ઠંડી થયા પછી બીજું ગમે તે જાતનું ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ ભેળવું પણ ગોલાબનું ઍસૅન્સ ઘણું જલદ હોય છે માટે તેનાં થોડાંજ ટીપાં ભેળવાં. વધારે સોજું બનાવવું હોય તો ક્રીસ્ટેલાઈજડ ફ્રુટ અથવા ચીનાઇ ચવચવના મુરબ્બાના અડધો રતલ ઝીણા કટકાને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ માહે ભેળવા. એ પાઉદરની મેળવણીમાં ઇડાં મુદલ જોઇતાં નથી.

આઇસક્રીમ બીસ્કીટ.

સોજું તાજું દુધ શેર ૧, સોજી ખાંડ રતલ ૦॥, દેરીની દુધની તાજી કઠણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦॥, નેપલ્સ બીસ્કીટને છુંદીને ઘણોજ બારીક આટા જેવો કીવેલો ભુકો તોળા ૫, તાજાં ઇડાં ૨ ની દાળ, શૅરીવાઇન ટેસ્ટ મુજબ.

દાળને ખાવાના કાંટાથી દોહરી પતળી કરી વાઇન જુદો રાખી બીસ્કીટના આટાના ગાંગડા નહી થાય તેમ તેમાં પેહેલે જરા જરા કરી બધું દુધ અને પછી ક્રીમ, દાળ તથા ખાંડ બરાબર મેળવી એક રસ કરી જરા વાર ચુલે ઘુંટીને સેજ ઘાડુ જેવું થાયને ઉતારી તદન કલઇ ભરેલી ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢી ઠંડું થાયને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં જમાવવા માડી અડધું બંધાયને ટેસ્ટ મુજબ થોડો શૅરીવાઇન ભેળીને કઠણ જમાવવું.

આઇસક્રીમ મૅકેરૂન.

દુધની દેરીની સોજી તાજી કઠણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૧, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦॥, બે ત્રણ દીવસનાં વાસી બદામનાં મૅકેરૂન તોળા ૫, શૅરીવાઇન દૅજર્ટસ્પુન ૫.

મૅકેરૂનને બારીક આટા જેવાં છુંદીને તારની ચાળણીથી ચાળી ક્રીમમાં ભેળીને પછી બાકીનો બધો સામાન બરાબર મેળવી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું. વાઇન પસંદ નહી હોય તો ટેસ્ટ માટે જરાજ નાખવો.

આઈસક્રીમ મરેસશીનો.

દુધની દેરીની સોજી તાજી કઠણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૧, સોજી ખાંડ રતલ ૧, મૅરેસશીનો લીકર ગ્લાસ ૨ થી ૪.

બધો સામાન બરાબર ભેળી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું. દારૂ પસંદ નહી હોય તો ટેસ્ટ લાગે તેટલો થોડોજ નાખવો.

આઇસક્રીમ રાજબૅરી.

રાજબૅરી જૅલી અથવા જામ રતલ ૧, દેરીની દુધની કઠણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦॥, સોજુ તાજુ દુધ શેર ૦॥, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૨, રંગ આઇસક્રીમનો છાપેલો છે તે ખપ મુજબ.

દુધને બે કકરા પાડીને ઉતારી ઠંડુ થાયને તેમાં બધો સામાન બરાબર ભેળી રંગ થોડો મેળવી ઘેરા ગોલાબી રંગનું કરીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું. બીજી કોઇ પણ જાતની જૅલી અઠવા જામનું એજ રીતે બનશે.

આઇસક્રીમ રાજબૅરી ૨ જું.

દેરીની દુધની સોજી તાજી કઠણ ક્રીમ તથા તાજી આખી રાજબૅરી એ બેઉ દુધ ભરવાના પાશેરાનાં માપથી ભરેલું દરેક શેર ૧, સોજું તાજું દુધ શેર ૦॥, છુંદેલી ખાંડ રતલ ૦॥, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧.

દુધને એક કકરો પાડી ઠંડુ થાય ત્યાં સુધી માહે ચમચો ફેરવ્યા કરવો. રાજબૅરીને સાફ કરી મોટાં કોડીનાં બોલમાં ખાંડ સાથે સારી કાની ભચડીને અડધો કલાક રાખ્યાં બાદ મજબુત જાંજરાં ખાદીનાં કપડાંમાં નાખી ભચડીને બધુ બરાબર નીચવીને ગાળી લેવું જેમ કરતાં કપડામાં છેલ્લે ફક્ત બીયાંનો ગોળો રેહશે તેને ફેંકી દેવો. ત્યાર બાદ ક્રીમને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ધીમી આંચે ચુલે મુકી પીગળેને ઉતારી ઠંડી થાયને રાજબૅરીવાળી મેળવણીમાં એ તથા લીંબુનો રસ મેળવીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું.

આઇસક્રીમ રાજબેરી સોદાનું.

આઇસક્રીમ સાધારણમાં લખ્યા મુજબના સામાનની ઇડાં સાથની મેળવણી તૈયાર કરવી. પણ તેમાં લખ્યા મુજબ આએ મેળવણીમાં રંગ તથા એસેન્સ નાખવું નહી અને મેળવણી તદન ઠંડી થાયને પીવાનો રાજબેરી સોદા આવે છે તે ઘણો સોજા માંનો એક બાટલી લઈ તે બધો મેળવણીમાં ભેળાને પછી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું. એ આઇસક્રીમ સારા ટેસ્ટનું થાય છે.

આઇસક્રીમ રીચ.

ભેળ વગરનું તદન તાજું સોજું ચોખ્ખું દુધ શેર ૨, પહેલાં નંબરની તદન સોજી ખાંડ શેર ૧, ક્રીસ્ટેલાઇજડ ફ્રુટના અથવા ચવચવના ચીનાઇ મુરબ્બાના નાના કટકા એ બેમાંનું ગમે તે એક ચીજ રતલ ૦ાા, તદન તાજાં ઇડાં ૫ થી ૬, સોજું વૅનીલા એસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

ખાંડમાં કચરો હોય તે ચુંટીને બરો બરાબર કાઢવો, સેજબી અંદર રાખવો નહી. ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દાહવીને પતળાં કરી હઢી પાશેર દુધને જુદું કાઢી તેમાં બરાબર મેળવીને જાંજરાં ધોતાં કપડાંથી ગાળી કાઢવું. પછી બાકીનાં બધાં દુધને તદનજ કલઈ ભરેલા અને બરાબર સાફ કીધેલા પાઠીયામાં રેડી ચુલે મધ્યમ બળતે ઉંધાડું મુકવું અને બરાબર એક ઠકરો પડે ત્યારે માહે બધી ખાંડ ભેળવી. તે પછી બીજા બે કકરા પડે ત્યારે પેલી દુધ ઇડાંવાળી મેળવણીને એક માણસે ઝીણી ધારે ચુલા પરનાં દુધમાં રેડતાં જવું અને બીજા માણસે હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું અને માહે સેજબી ગાંગડો થવા દેવો નહી. પતળાં દુધપાક અથવા આએ ચોપડીમાં પતળાં કસ્ટરો છાપેલાં છે તેવું સેજ ઘાડું થાયને ઉતારીને ઠંડાં પાણીથી ભરેલા ખુમચા યા કથરોટમાં મેલી ઉપર મલાઈ થાય નહી માટે અંદર મોટો ચમચો યા નાની ચમચ ફેરવ્યા કરવી અને તદન ઠંડું થાયને બે ત્રણ ચમચી વૅનીલા ભેળીને ટેસ્ટ કરવું અને ઓછું લાગે તો ઘણો પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું બીજું

વૅનીલા ભેળીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત આજ્ઞે ચોપડીમાં છાપેલી છે તે મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવા માંડવું અને અડધું બંધાય ત્યારે માહે ક્રીસ્ટેલાઇજિડ ફ્રુટના યા મુરબ્બાના કટકા બરાબર ભેળીને ઘણું કઠણ જમાવવું. રંગીન બનાવવું હોય તો મેળવણી પેગા લાલ રંગની થાય તેટલો રંગ આઇસક્રીમનો છે તે તૈયાર કીધેલી તદન ઠંડી મેળવણીમાં ભેળવો. ગમે તો વૅનીલાને બદલે તદન સોજું રાજબૅરી અથવા બીજું કોઇ પણ જાતનું ઍસૅન્સ ટેસ્ટ પુરતું નાખવું. પણ ઍસૅન્સ રોઝ અથવા આમંદનું હોય તો તે ઘણું જલદ હોવાથી બીજા ઍસૅન્સની માફક નહી પણ થોડાં ટીપાંજ નાખવાં. એ આઇસક્રીમ ઘણું સરસ થાય છે. ઉપર લખ્યું છે તેટલુંજ દુધ બાળીને ઘાડું કરવું, તેથી વધારે ઘાડું કરવું નહી. કારણ ઠંડું થતાં તે ઘણું ઘટ થાય છે. પણ વળી દુધ અથવા ખાંડ આપણ જાણી શકીએ નહી તેમ કદાચ ખામીવાળું હોય છે તો દુધ ફાટી જઇને પાણી છુટું પડે છે માટે કદાચ ન ધારેલું તેમ થવા માંડે તો તુર્તજ તપેલીને ઉતારી પાડવી અને તેને બીગડેલું સમજીને કાઢી નાખવું નહી પણ ઍસૅન્સ ભેળીને એવું આઇસક્રીમ બનાવવા માંડવું અને બંધાતાં દુધ પાણી ભેળાઇ જઇને કોઇ જાણી પણ શકે નહી તેવું મજાહનું સોજાં આઇસક્રીમ જેવુંજ એ થાય છે.

આઇસક્રીમ લીંબુનું.

સોજું તાજું દુધ શેર ૧, સોજી ખાંડ શેર ૦ાા, તાજાં ઇડાં ૧ ની દાળ, લીંબુનું ઍસૅન્સ ચમચી ૧, લીંબુ ૩ ની છાલ.

લીંબુની છાલને ખાંડ સાથે ખુબ ચોળીને છાલ કાઢી નાખવી. દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ ડોહવીને પતળી કરવી. દુધને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં એક કકરો પાડી માહે ખાંડ મેળવી બીજો કકરો પડેને ઉતારી ઠંડું કરવું. પછી માહે બધો સામાન ભેળી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું. લીંબુની છાલથી જરા કડવું લાગશે માટે ગમે તો છાલ લેવી નહી.

આઇસક્રીમ વૅનીલા.

સોજું તાજું દુધ શેર ૧, ખાંડ શેર ૦ાા, દુધની તાજી કઠણ દહીની ક્રીમ ભરેલી શેર ૦ાા, વૅનીલા ઍસૅન્સ તથા લીંબુનો ગાળેલો રસ દરેક નાનો ચમચો ૧, તાજાં ઇડાં ૨ ની દાળ,

ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવીને પતળી કરવી અને દુધમાં ખાંડ પીગળાવી દાળ ભેળીને પછી જાંજરાં કપડાંથી ગાળીને ચુલે ઇંગારે ઘુંટવું અને ઘટ થાયને ઉતારી ઠંડું થાય ને બાકીનો સામાન મેલવી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુંજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું.

આઇસક્રીમ વૅનીલા ૨ જું.

દુધની સોજી તાજી દેરીની કઠણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૧, સોજું તાજું દુધ શેર ૦॥, ખાંડ રતલ ૦॥, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાનો ચમચો ૧, તાજાં ઇંડાં ૨ ની સફેદી.

દુધને એક કકરો પાડી ઉતારીને ઠંડું થાય ત્યાં સુધી ચમચો ફેરવીને પછી માહે ક્રીમ, ખાંડ તથા વૅનીલા મેળવી છેલ્લે સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવીને તે ભેળી તુર્ત આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું.

આઇસક્રીમ સ્ત્રૉબૅરી.

સોજી તાજી સ્ત્રૉબૅરી તથા બારીક છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦॥, દુધની તાજી કઠણ દેરીની ક્રીમ ભરેલી શેર ૦॥, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧, રંગ આઇસક્રીમનો ખપ મુજબ.

સ્ત્રૉબૅરીનાં ડીચકાં કાઢી ઠંડાં પાણીથી સોજી ધોઇ નરમ કપડાંથી નુછીને કોરડી કરી મોટાં કોડીનાં વાસણમાં નાખી માહે ખાંડ ભેળી ખુબ તરેહ ભચડીને મેળવીને પછી ક્રીમ તથા લીંબુનો રસ ભેળી કલઈ ભરેલી ઝીણાં આંધરાંની ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢી અંદર થોડાં ટીપાં રંગ મેળવીને પછી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું.

આઇસક્રીમ સ્ત્રૉબૅરી ૨ જું.

આઇસક્રીમ રાજબૅરી ૨ જાંમાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લેવો પણ એમાં લીંબુનો રસ લેવો નહી અને રાજબૅરીને બદલે તેટલીજ પાકી સ્ત્રૉબૅરી લઇને તેજ રીતે એનું આઇસક્રીમ બનાવવું.

આઇસક્રીમ સાધારણ.

સેાજું તાજું દુધ શેર ૨, સેાજી ખાંડ શેર ૦ાા થી ૧, તાજાં ઇંડાં ૫ થી ૬, વૅનીલા અથવા બીજું કોઇ પણ જાતનું ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

ખાંડમાંનેા કચરેા કાઢી સાફ કરવી અને દુધને કલાઇ ભરેલી તપેલીમાં ચુલે બળતાં ઉપર ઉંધાડું મુકી માહે બરાબર કકરેા આવે ને ખાંડ ભેળવી અને લગભગ અડધાંથી પેાણા શેર જેટલું દુધ બળીને જરા ઘાડું થાયને ઉતારવું અને ઉપર મલાઇ બંધાય નહી માટે અંદર ચમચેા ફેરવ્યા કરી ઠંડું કરવું. પછી ઇંડાંને ભાંજી ખાવાનાં કાંટાથી દેાહવી પતળાં કરી દુધમાં ભેળીને જાંજરાં ધેાતાં કપડાંથી ભચડીને બધું ગાળીને જરા જરા કરી ટેસ્ટ પુરતું કોઇ પણ ઍસૅન્સ માહે મેળવવું. પણ ગેાલાબનું અથવા બદામનું હેાય તેા તે જલદ હેાવાથી તેનાં તેા થેાડાં ટીપાંજ ભેળવાં. ગમે તેા બે ત્રણ જાતનું ભેગું ઍસૅન્સ નાખવું. રંગીન કરવુ હેાય તેા મેળવણી ગાળવાની આગમચ રંગ આઇસક્રીમનેા છે તે ભેળીને ઘેરા રંગનું કરવું. ઇંડાં વગરનું આઇસક્રીમ કરવું હેાય તેા બધેા સામાન ઉપર મુજબ લઇને એજ રીતે પણ દુધ જરા વધારે બાળીને ઇંડાં નાખ્યા વગર મેળવણી તૈયાર કરવી. પછી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કડણ જમાવવું.

આઇસીંગ કૉફીની.

કેક ઉપર પાંથરવાની ખાંડની મીઠાઈ જેને આઇસીંગ કેહછે તે હેઠે ખાંડની છાપેલી છે તેજ રીતે બનાવવી. પણ એમાં ઍક્ષટ્રૅક્ટ ઑવ કૉફી (કૉફીનેા અરક) એક ચમચી ભેળવેા અને કોઈ પણ કેકમાં કૉફીની આઇસીંગ લેવાની હેાય ત્યાં એ વાપરવી.

આઈસીંગ ખાંડની.

કેક ઉપર પાંથરવાની મીઠાઈ જેને આઇસીંગ કેહછે તેમાં કૅસ્ટર શુગર નામની મેાટા ચળકતા દાંણાની ઘણીજ સફેદ વેલાતી ખાંડ આવે છે તેને ઘણી બારીક દલાવીને તે લેવી અથવા પડાના આકારની, ગેાળ દડા જેવી અથવા એકેક ઇંચના ચેારસ કટકા એવી ત્રણ આકારની ઘણી સેાજી સફેદ વેલાતી ખાંડ (લેાફ શુગર)

આવે છે તેને દલાવી મલમલનાં બારીક કપડાંથી ચાળીને તે લેવી. એ બધીમાં કેસ્ટર શુગર ઘણી મોંઘી પડે છે પણ તેની આઇસીંગ ઘણી સારી થાય છે. પણ એ તેમજ (લોફ શુગર) પણ નહીજ હોય તો પછી સાધારણ સોજી પેહલાં નંબરની સફેદ શાકરીયા ખાંડ ઘણીજ બારીક દલાવીને તે રતલ ૧, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૨, તાજાં ઈંડાં ૩ ની સફેદી, વૅનીલા તથા નવું રાજબૅરી ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ, બદામનું તથા ગોલાબનું ઍસૅન્સ ઘણું જલદ હોવાથી તેનાં થોડાંજ ટીપાં.

સફેદીને કફ ચઢાવ્યાથી તેની આઇસીંગને બંધાતાં વાર લાગે છે માટે અમથીજ થોડી સફેદી લઇ તેમાં જરા જરા કરી ખાંડ ભેળતાં જવું અને માહે અવારનવાર લીંબુનો રસ નાખતાં રહી ઘટે તેટલીજ સફેદી નાખીને રોટલીના આટાના જેવો સફાઇદાર ગોળો કરી છેલ્લે ઉપર લખેલાં બધાં ઍસૅન્સમાંથી ગમે તે એક જાતનું આઇસીંગની મેળવણીમાં ટેસ્ટ લાગે તેટલું ભેળવું. પણ બદામનું યા ગોલાબનું હોય તો તેનાં થોડાં ટીપાંજ ભેળવું. ઉપર લખ્યા કરતાં કદાચજ ઘટે તો બીજી સફેદી લેવી. આઇસીંગ રંગીન કરવી હોય તો રંગ આઇસિક્રીમનો છે તે મેળવણીમાં જરા ભેળવો. આઇસીંગ પાંથરવાને વખત હોય તો પછી તેની ઉપર ભીનવીને નીચવેલું કપડું ઢાંકવું. પછી જે કેકની ઉપર આઇસીંગ પાંથરવી હોય તે ભુંજાયને ગરમ હોય તેટલાંજ તેની ઉપરનો ઉપસેલો ભાગ અમથી છરીથી કાપતાં ચુંથાઇ જાય છે માટે છરીનાં પાંનાંને ગરમ કરીને તેનેથી કાપી તેની ઉપર ०। થી અડધી ઇંચ જાડું આઇસીંગનું પડ સફાઇથી પાંથરી હાથીદાંતની છરી હોય તો તેને પાણીથી ભીનવીને આઇસીંગની ઉપર તે ફેરવવી, તેથી ઘણી સફાઇ આવશે. પણ એવી છરી નહી હોય તો પાણીથી હાથ ભીનવીને ફેરવીને સફાઇ કરવી. એ કેકની ફરતી બોરદું પર આઇસીંગ લગાડવી હોય તો એજ આઇસીંગનું ઉપર મુજબ પણ વધારે પતળું પડ કરવું. પછી આઇસીંગને સુકવીને કઠણ કરવા માટે કેકને પાછું ઠંડી ભઠી યા તંદુરમાં મુકવું. પણ તેમાં આઇસીંગનો રંગ જરાબી બદલાય નહી, સફેદજ રાખવી. ભઠી યા તંદુરમાં મુકયા વગર એમજ અમથું રાખ્યાથી બે ચાર દાહાડે આઇસીંગ કઠણ થાય છે. આઇસીંગની

ઉપર કાંઇ ઝીણી વેળ, નામ યા એવીજ બીજી કાંઈ તરેહ પાડવી હોય તો કપડાંનાં બનાવેલા તૈયાર પડા આવે છે તે હોય તો તે લેવા અને તે નહી હોય તો કામ ચલાવવા માટે તુર્ત વેળા જાદાં કાગજનો પડો કરી તેની હેઠે ઝીણું આંધરૂં રાખી ઉપર મુજબ પણ આંધરાંમાંથી નીકળીને બાહેર પડે તેટલી જરા પતળી આઇસીંગની મેળવણી તૈયાર કરીને તે પડામાં ભરીને પછી પડાને જરા દાબી તેમાંની મેળવણી હેઠેથી બાહેર નીકળે તેની તરેહ પાડવી.

આઈસીંગ ચોકોલેટ.

ઉપર ખાંડની આઇસીંગ છે તેજ રીતે પણ તેમાં થોડો ચોકોલેટનો બારીક ભુકો નાખીને બનાવવી અને પ્લમકેક રીચમાં ફુલ પાદડાં એવું કાંઇ બનાવવું હોય તો તેમાં આએ આઇસીંગ ઉપયોગમાં લેવી.

આઇસીંગ પસતાંની.

સોજાં મોટાં ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં તથા બારીક દલેલી ખાંડ દરેક રતલ ૧, વૅનીલા ઍસૅન્સ તથા ઍસૅન્સ ઑવ રોજ ટેસ્ટ મુજબ થોડાં ટીપાં, મેળવણી જરા પોચી થાય તેટલી કઠણ કફ ચઢાવેલી ઇંડાંની સફેદી, ઘણોજ સોજો ગોલાબ ખપ મુજબ.

બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત આએ ચોપડીમાં છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ પસ્તાંને છોલી ધોઇ લુછીને કોરડાં કરી સાફ પાતાં ઉપર સેજ ગોલાબ સાથે ઘણુંજ બારીક મેસ જેવાં પીસવાં. સેજબી કગરસ રેહ નહી. પછી એમાં ઘટે તેટલી સફેદી મેળવીને જરા પોચું જેવું કરી છાલકી તપેલીમાં નાખી ધંગારે મુકી ફેરવ ફેરવ કરી વવરૂં કરવું નહી પણ રોટલીનાં બાંધેલાં આટા જેવું થાય ને ઉતારીને મોટી રકાબીમાં કાઢી ઍસૅન્સ ભેળીને પછી મસળવું. ત્યાર બાદ પ્લમકેકની ઉપર પાદડાં વેળો કાંઈ બનાવવું હોય તેને બદામની તથા ચૉકોલેટની આઇસીંગ સાથે અછા ટેસ્ટથી એ મેળવણીનું સફાઇથી બનાવવું.

આઇસીંગ બદામની.

નવી બદામની મીઠી બીજ તથા બારીક છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૧, કડવી બદામની બીજ ૮, વેનીલા ઍસૅન્સ નાનો ચમચો ૧,

ઘણો સોજો ગોલાબ ચમચા ૨, ઇંડાંની કઠણ કફ ચલાવેલી સફેદી ખપ મુજબ.

બેઉ બદામને છોલી ધોઇ નુછીને કોરડી કરી ગોલાબનાં થોડાં ટીપાં નાખીને બ્રગીજ બારીક મેસ જેવી પીસી માહે ખાંડ ભેળી જરા જરા કરી ઇંડાંની સફેદી નાખી રોટલીના આટા જેવું કઠણ કરવું અને કેક ભુંજાવા આવેને છરીને ગરમ કરી તે વડે કેકનો ઉપસેલો ભાગ સફાઇથી કાપી કાઢયા પછી લાકડાંની છરી વડે ઉપર એ આઇસીંગ પાથરીને કેકને પાછું ભુંજવા મુકી બરાબર તૈયાર થાયને બદામની આઇસીંગની ઉપર સફાઇથી ખાંડની આઇસીંગ પાંથરવી.

આઉદ.

સોજી સફેદ મેદા ખાંડ શેર ૦॥।, રંગુનનો હલવો ચોખાને ધોઇ કોરડા કરી બારીક દલીને તેનો ચાળેલો આટો રતલ ૦॥, સોજું મીઠાઇનું ઘી શેર ૦॥, સોજી બદામની બીજ નવટાંક, પાકટ વચલાં કદનું નાળીયેર ૧, ઘણો સોજો ગોલાબ પાઇંટ ૦॥, ખોખરા કીધેલા એલચીના દાણા તોળો ૧.

બદામને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઈ નુછીને કોરડી કરવી. આટાને ખાંડ સાથે બરાબર ભેળવો. નાળીયેરની અંદરનો લાલ ભાગ ખમણવો નહી પણ ઉપરથી બધું સફેદ ખમણીને તેમાં આડધો શેર ઠંડું પાણી ભેળા ચોળીને દુધ કાઢી લઈ છુછામાં બીજું એટલુજ પાણી રેડી પાછું એમજ દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવું. ત્યાર બાદ એક કલઈ ભરેલા પાટીયામાં દોઢ શેર સોજું પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને માહે બરાબર કકરો પડે ને ઢાંકણુ કાઢી ખાંડ સાથે ભેળેલા આટામાંથી એકેક મુઠી ભરીને એક માણસે કકડેલાં પાણીમાં જલદી જલદી નાખતાં જવુ અને બીજા માણસે જરાબી હાથ રાખ્યા વગર ચમચથી માહે મેળવી દેવું. એ રીતે બધો આટો પુરો થયાથી મેળવણી કઠણ થશે. તે પછી તેમાં નાળીયેરનું અડધું દુધ મેળવી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરી જરા વખત થાયને ધીમાંથી એક ભાગ જેટલું અંદર નાખી બે ભાગ જેટલું બાકી રહેવા દેવું. તે પછી થોડો વખત બાદ બાકીનુ દુધ અને ત્યાર પછી એમજ બીજો એક

ભાગ ઘી નાખ્વું અને જરા ઘટ થાયને ગોલાબ ભેળવો. પણ એ સઘળો વખત હુંટ્યાજ કરવું અને પાછું ઘટ થાયને ઢાંકણ ઢાંકી સીજવા સારૂં ઇંગારે રાખ્વું, પણ હેઠે લાગે નહી માટે વારનવાર ઉંધાડી હેઠેનું ઉપર કરીને ચમચથી મેળવ્યા કરવું. એ રીતે ઘણો વખત ઇંગારપર બાફણે રેહતાં આરૃદ ચરીને કઠણ થાય પછી બાકી રહેલું એક ભાગ ઘી નાખીને પછી તપેલીને પાછી ધીમે બળતે મુકી જરા વખત હુંટી આઉદનો મજાહનો ગોળો થાયને ઉતારી ઘી લગાડેલાં સોજા ખુમચાંની વચમાં કાઢી ચમચથી જરા પાંથરીને પછી આઉદને ચમચથી તળે ઉપર કરીને પછી આઉદની બધી ફરતી કીનારીને ચમચેજ ઉપર જરા વાળવી અને કાંસીયાનાં તળીયાંને ઘી લગાડી તે વડે ગમે તેટલું જાડું યા પતળું આરૃદ થાપી ઉપર કાંસીયો ઘસી સફાઇદાર કરીને ઉપર બદામની સ્લાઇસ તથા એળચીના દાણા ભભરાવી કાંસીયો ફેરવીને તેને અંદર દાબી લેવું અને તદન ઠંડું થઇને આઉદ બંધાયને કાપ પાડીને તવાથાવડે કટકા ઉપાડવા. ઉપર લખેલા હીસાબ કરતાં બેવડા સામાનનું આઉદ બનાવવુ હોય તો ઉપર લખ્યા કરતાં બેવડાં પાણીને કકડાવવું. પણ નાળાયેરનું દુધ કાઢવામાં પાણી જરા ઓછું લેવું. પણ જો બેવડા કરતાંબી વધારે સામાનનું આઉદ કરવું હોય તો પછી આપણી સમજણ પ્રમાણે પાણી ઓછું કકડાવવું, તેમજ દુધ કાઢવામાં પણ પાણી કમતીજ લેવું. પાંચ તોળા આટાનું આઉદ પણ બની શકે છે પણ તેમાંબી પાણી ઉપલે હીસાબેજ લેવું, વધારે નાખ્વું નહી.

ભેંસનું દુધ નાખીને આઉદ બનાવવું હોય તો ઉપર મુજબના અડધો રતલ આટામાં એક શેર મેદા ખાંડ ભેળવી અને છોલીને નવટાંક બદામની બીજની સ્લાઇસ કાપી બાકીની નવટાંકને એક ચમચી સોજા ગોલાબમાં બારીક હુંદીને અડધી પાઇંટ સોજા ગોલાબમાં મેળવી રાખ. અને ઉપર મુજબનાં એક નાળાયેરને ખમણી અડધો શેર સોજા ભેંસનાં દુધમાં નાખી ચોળીને દુધ કાઢી લઇ છુછામાં બીજુ અડધો શેર દુધ નાખીને પાછું દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવું. ઘી પણ ઉપર લખ્યા જેટલુંજ લેવું. ત્યારબાદ દોઢ શેર પાણીને ઉપર મુજબ કકડાવી ઉપલીજ

રીતે ખાંડ સાથે ભેળેલો આટો નાખી ઘી તથા દુધમાં કાઢેલું નાળીયેરનું દુધ અગ્યારનવાર તેમજ ભેળવું. પછી છેલ્લે ગોલાબમાં મેળવેલી બદામ ભેળી ઉપર મુજબ બેવો વખત ઘુંટયાજ કરવું. અને એજ રીતે સીજવા માટે ઢાંકી આઉદ તૈયાર થાયને ઉતારી નાના બે ચમચા વૅનીલા ઍસૅન્સમાં પચીસ ટીપાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ નાખી તપેલી ઉતાર્યા પછી આઉદમાં બરાબર મેળવીને પછી એને પણ ઉપર લખેલાં આઉદની કાની થાપવું. એ આઉદ નાળીયેરનાં પાણીમાં કાઢેલાં દુધનાં જેવુ ચીવટ થતું નથી. રંગુનનો હલવો ચોખાનો આટો નહીજ હશે તો પછી મીલનો તાજો સોજો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો આટો પણ ચાલશે.

આઉદ ૨ જું.

આએ ચોપડીમાં ધોયલા એટલે ભીના ચોખાનો આટો લખેલો છે તેવો આટો અથવા મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો એ બેમાંથી એક જાતનો આટો રતલ ૦ાા, પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ શેર ૦ાાા, સોજું મીઠાઇનું ઘી પાશેર ૧ાા, સોજી બદામની બીજ શેર ૦ા, તદન સોજું મોટું પાકટ નાળીયેર ૧, જાદા છુંદેલા એલચીના દાણા તોળો ૦ાા, બારીક છુંદેલું જાયફળ તોળો ૦ા, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૬, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાનો ચમચો ૧.

બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી ધોઇ લુછીને કોરડી કરી તેમાંથી બે ભાગ જેટલીને જાદી છુંદવી અને એક ભાગની બારીક સ્લાઇસ કાપવી. નાળીયેરને ખમણી તેમાં થોડું થોડું પાણી નાખી ત્રણ વખત મળીને બધું ચ્યાર શેર દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવું અને આટાને ચાળી કલઇ ભરેલા પાટીયામાં નાખી તેમાં ખાંડ તથા ઘી ભેળીને પછી થોડું થોડું કરી બધું નાળીયેરનું દુધ મેળવી સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી. ત્યાર બાદ ચુલે ધીમે બળતે મેલી હાથ રાખ્યા વગર કલઇ ભરેલી ચમચથી ઘુંટયા કરવું અને આઉદ ઘટ થાય ને માહે છુંદેલી બદામ બરાબર ભેળીને ઘુંટયાજ કરવું અને બધું ઘી છુટું પડી આઉદ કઠણ થાય ને ગોલાબ, ઍસૅન્સ, એલચી તથા જાયફળ બધું બરાબર મેળવીને ઉતારી કલઇ ભરેલા ત્રાંબાના અથવા કાંસાના

ખુમચાંની વચમાં કાઢીને કાંસીયાનાં તળીયાં વડે થેાડું થાપીને પછી ઉપર બદામની સ્લાઇસ ભભરાવીને પછી આપણી મરજી મુજબ જાડું પતળું થાપી ઠંડું થાયને કાપ મુકીને તવાથાવડે કટકા ઉપાડવા.

આઉદ કૉર્નફ્લૉઅરનું.

Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર રતલ ૦ાા, સેાજી ખાંડ શેર ૧, સેાજું મીઠાઇનું ઘી રતલ ૦ા, બદામની નવી બીજ તેાળા ૫, સેાજું દુધ શેર ૧ા, સેાજું વચલાં કદનું નાળીયેર ૧ાા, છુંદલી એલચી તથા જાયફળ બેઉ મલી તેાળેા ૧, ઘણેા સેાજો ગેાલાબ પાશેર ૦ા, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાનેા ચમચેા ૧.

બદામને છેાલી જરા ગેાલબ નાખીને ઘણી બારીક છુંદવી. નાળીયેરને ખમણી બે શેર ઠંડું પાણી લઇ તેના ત્રણ ભાગ કરી જુદું જુદું ત્રણ વખત ચેાળી ચેાળીને બધું દુધ કાઢી તેમાં ખાંડ પીગળાવી બિસનું દુધ ભેળીને કપડાંથી ગાળવું. પછી કૉર્નફ્લૉઅરમાં જરા જરા કરી એ બધું બરાબર મેળવી સેજબી ગાંગડેા રાખવેા નહી. તે પછી બદામ ભેળી ઘી નાખી કૉર્નફ્લૉઅર જલદી હેઠે ઠરી જાય છે માટે ચમચથી બરાબર મેળવીને તુર્ત ચુલે ધીમે બળતે મેલી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું અને તદન કઠણ નહી પણ ઘટ જેવું થાય ને બાકીનેા બધેા સામાન ભેળીને ઉતારી ઘી લગાડેલા ખુમચામાં રેડી ઠરે ને ચેારસ કાપ મુકી તવાથાવડે કટકા ઉપાડવા.

આઉદ ફીરંગીનું.

ઘઉંનેા પહેલાં નંબરનેા મીલનેા આટેા તથા ઝીણેા રવેા દરેક રતલ ૦ાા, સેાજાં મેાટાં પાકટ નાળીયેર ૩, મીઠાસ પુરતી ખાંડ.

નાળીયેરનેા બધેા સફેદ ભાગ ખમણી હલકે હાથે સાફ પાતા ઉપર પીસીને તેનું દુધ કાઢી કપડાંથી ગાળી ફરી પાછું પીસી તેમાં પાંચશેર ફુકું પાણી ભેળી ચેાળીને બધું દુધ કાઢી અને બીજાં વાસણમાં ગાળવું. પછી આટા તથા રવાને ચાળી કલઇ ભરેલા પાટીયામાં નાખી તેમાં પાણીવાળું દુધ થેાડું થેાડું બરાબર મેળવી સેજબી ગાંગડેા રાખવેા નહી. ત્યારબાદ ચુલે

ધીમે બળતે મેલી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરી ઘટ થાયને મીઠું થાય તેટલી માહે ખાંડ મેળવીને ચાખી જોવું અને ઘટે તેા બીજી ખાંડ ભેળા બરાબર મીઠું કરીને પછી પેલું પેહલું અમથું કાઢેલું દુધ મેળવી કઠણ થાય ત્યાં સુધી ઘુંટવું. તે પછી ઉતારીને એક સાફ ખુમચાની વચમાં કાઢી કાંસીયાનાં તળીયાંને જરા ઘી લગાડી તે વડે ગમે તેટલું જાદું આફેદ થાપવું. અને ઠંડું થાયને કાપ મુકીને કટકા કાઢવા. ગમે તેા થેાડી છેાલેલી બદામની સ્લાઇસ ઉપર નાખ્વી.

આફિદ સાધારણ.

આગ્મે વીવીધવાંનીમાં વેાયલા એટલે ભીના ચેાખાનેા આટેા છાપેલેા છે તેવેા આટેા તથા સેાજી ખાંડ દરેક રતલ ૦ાા, સેાજું મીઠાઇનું ઘી રતલ ૦ા, તદન સેાજાં વચલાં કદનાં નાળીયેર ૨, ઘણેા સેાજેા ગેાલાબ પાશેર ૦ાા, સેાજું જાયફળ ખપ મુજબ.

નાળીયેરનેા બધેા સફેદ ભાગ ખમણવેા હેઠેનું સેજબી રતાસવાળું ખમણવું નહી. પછી પાંચ શેર પાણીને ગરમ કરી તેના ત્રણ ભાગ કરી ત્રણ વખત જુદું જુદું નાળીયેરમાં ભેળા દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવું. આટા તથા ખાંડને ભેળા કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી સેજબી ગાંગડેા રાખ્વેા નહી. તે પછી માહે ઘી નાખી ચુલે મધ્યમ બળતે મેલી કલઇવાળા ચમચથી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરી ઘી છુટું પડેને ગેાલાબ ભેળાને બરાબર ઘુંટયા કરી એ બળાને પાછું ઘી છુટું પડે ત્યારે ઉતારવું. પણ એકદમ બધું ઘી છુટું પડવા દેવું નહી. તે પછી એક સેાજા ખુમચાને સેજ ઘી લગાડી તેની વચમાં આફેદની મેળવણીનેા ઢગળેા સરખેા કાઢી કાંસીયાનાં તળીયાંને જરા ઘી લગાડી તે વડે આફેદને પાણીથી એક ઇંચ જેટલું જાદું થાપી ઉપરથી બરાબર સફાઇ કરીને પછી ઉપર પુરતું જાયફળ ખમણવું અને તદન ઠંડું થાયને ડાયમંડ યા ચેારસ કટકા થાય તેમ કાપ મુકીને કટકા ઉપાડી લેવા. ગમે તેા થેાડી છેાલેલી બદામની સ્લાઇસને આફેદની ઉપર ભભરાવી આળગેા કાંસીયેા ફેરવીને તેને માહે બેસાડવી. ઘરનેા દલેલેા ઉપર લખ્યા મુજબનેા આટેા નહીજ બને તેા પછી મીલનેા પહેલાંજ નંબરનેા તદન તાજેા સેાજેા આટેા લેવેા.

આથેલી ધરભ.

પુરતું નીમક વળગેલા જે ધરભ આવે છે તેને લોકો સુકી ધરભ કેહ છે. પણ તે કાંઈ સુકી ગરભ હોતી નથી. તે તો આથેલી ધરભ કેહેવાય. એ ધરભ આથવાની રીત એમ છે કે ભીંગની સોંજી તાજી ધરભને પેહલે ધોવી અને સોજી તોપલી અઠવા કરંદીયાનાં તળીયાંમાં જરા નીમક છાટીને પછી ધરભનાં પાટમાં પડે પડે પુરતું નીમક નાખીને પછી તેની બધી ચોડને ટોપલી યા કરંદીયામાં બધી અકેકની અથો અથ મુકીને તેની ઉપર સોજું કેળનું પાદડું ઢાંકી તે પર કાંઇ હલકો વજન મેલીને આન્નીની ઉપર મુકી ત્રણ દીવસ સુધી પાણી ઝરવા દઇને પછી કાઢવી. પણ એ આથેલી ધરભને એમજ ઘણું દીવસ રાખ્યાથી માહે ફુલ પડી આવે છે. માટે રાખવાની હોય યા અચાર સારૂં જોઇતી હોય તો ઉપર મુજબ ત્રણ દીવસ નીમકમાં આથી રાખ્યા પછી ધરભને સોંજી ધોઇ નેસ વળગેળી હોય તે બધી કાઢી નાખી પાટને છુંટા પાડી તે બેઉને કપડાંથી નુછી કોરડા કરીને ઘણી સેજ હળદમાં જરા મીઠું તેલ ભેળી ધરભની બધી બોરદુ પર તે જરા ચોપડીને તડકે સુકવવી. અથવા કરંદીયામાં ભરી તદન સુકી થાય ત્યાં સુધી ચુલાની નજદીક તાંગી રાખવી.

આદાંની સુંઠ.

સોજું સાખ્યા વગરનું પાકટ તાજું મેદા આદુ શેર ૧૦, સોજુ મીઠાઇનું ઘી શેર ૯, સફેદ મેદા ખાંડ શેર ૭, ભેળ વગરનું તદનજ સુકું ઘઉંનું દુધ શેર ૬, સોજો નરમ પતની ગોળ શેર ૪, સોજો બાવળનો ગુંદર શેર ૨, નવી બદામની બીજ શેર ૧॥, ખસખસ શેર ૦॥, નવી ચારોળી તથા ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં દરેક શેર ૦॥, એલચી તોળા ૧૦, જાયફળ તોળા ૫, તાજાં ઇડાં ૩.

ઘઉંનું દુધ તથા ગુંદરને જુદું જુદું છુંઢી તારની ચાળણીથી ચાળવું. એલચીના દાણા કાઢી એ તથા જાયફળ બને બારીક છુંદવું. બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બધાંને છોલી ધોઈ નુછીને કોરડું કરી બદામ પસ્તાંના બબે કટકા કાપવા. ખસખસને ચુંટવી. આદુને છરીથી ખોખવીને બધી છાલ બરાબર કાઢીને પછી પીતળની ખલમાં ઝીણું છુંદવું. પછી કલઇ ભરેલા મોટા પાટીયામાં બધું ઘી નાખી મધ્યમ

બળતે મેલવું અને કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને બધા મેવાને તેમાં જુદા જુદા તળી કાઢવા. ત્યારબાદ એક ઘણી મોટી કઢાઇમાં થોડું ઘી નાખી પાછું કકડાવીને તેમાં ગુંદરને લાલ તળીને એક કલઇ.ભરેલી કથરોટ યા ખુમચામાં ઘી સુધાંજ કાઢી લઇને કાંસીયાથી વાટવો અને બીજું ઘી નાખીને ઘઉંનાં દુધને શીકું લાલ તળીને કથરોટમાંનાં ગુંદરમાં કાઢીને જરા ઘીમાં ખસખસને તળવી. તે પછી એક ઉંડા મોટા પેણામાં જરા ઘી નાખ્વું અને આદુના દસ ભાગ કરી પેણામાં ઘી કકડેને તેમાં એક ભાગ આદુને ભભરાવીને નાખ્વું અને તવાથાથી ફેરવ ફેરવ કરવું. પણ આદુ તળાઇને લાલ થવા આવેછે ત્યારે તેના ગાંગડા થઇ જાયછે તેથી તેમ થવા આવે કે આદુને પાણીની અંદર બધું પતળું પાંથરી નાખીને ફેરવ્યા વગર એમજ રેહવા દેવું અને હેઠેનું પડ તદન ઘેરૂં લાલ તળાય ને બેઉ હાથમાં અકેક તવાથો લઇ ઘી ઉડે નહી તેમ સંભાળથી એ તળાયલું આદુ જે ઇડાંના પોળા જેવું લાગેછે તેને ફેરથી નાખી બીજું પડ એમજ તળાય ને કાઢી લઈ બાકી રહેલાં આદુના નવ ભાગને પણ એજ રીતે તળીને પીતળની ખલમાં છુંદવું. આદુ તળવામાં એકદમ બધું ઘી નાખ્વું નહી પણ જરા જરા નાખીનેજ તળવું. પછી ગોળનો ભુકો કરી એને તથા ખાંડને એક મોટી તપેલીમાં નાખી ઇડાંને સોજાં ધોઇ કોટલાં સુધાંજ એમાં ભચડી નાખીને મેળવી માહે ત્રણ શેર જેટલું પાણી રેડી મોટે બળતે ઉંઘાડું તપેલું મુકવું અને બે ત્રણ જોશ આવી બધો મેલ બરાબર છુટો પડીને ફરતો પોપડો બંધાય ને ઉતારી જરા વાર ઢાંકી રાખ્યા પછી આંધરાંની ચમચે બધો મેલ કાઢી નાખ્વો. તેટલાં પેલા મોટા પાટીયામાંથી ઘી જુદું કાઢી લઈ તેને ધોઇને સોજો કરી ભીનવીને નીચવેલાં કપડાંને ઉપર ઝોળીની કાની બાંધીને તેમાંથી શીરો ગાળીને પાછો ચુલે મુકવો અને સેજ ટાઇટ ચાસવાળો શીરો થાયને પેલું બાકી રહેલું ઘી ભેળીને પછી તપેલું ઉતારી તેમાં તળેલું આદુ, ગુંદર, ઘઉંનુ દુધ તથા ખસખસ બધું બરાબર એકરસ કરીને પછી કોલસાના ઇંગાર ઉપર મેલી હાથ રાખ્યા વગર ફેરવ્યા કરી હેઠે સુંઠ જરાબી લાગવા દેવી નહી અને સુડ બરાબર ઘટ અને ટાઇટ જેવી થાયને ઉતારી એલચી જાયફળ ભેળી બે ત્રણ મીનીટ પછી તળેલા મેવા ભળવા. એ સુંઠ ઘણી મજાહની લાગે છે. કોઇક લોક આદુ અને સુંઠ

કર્યું તે પીછાણી શકતાં નથી અને આદુને બદલે સુંઠ લઇને ધાંન બીગાડે છે માટે તેની સંભાળ રાખવી જોઇયે.

આપડી કાંમ રાંઉ. (પોરટુગીસ પકવાંન.)

કોટળાં કાઢીને સમારેલી નાની કોળમી તથા મુડાં તરફનો ભાગ કાપી કાઢેલો સોજો જાદો લાલ શકરકંદ દરેક તોળેલું શેર ૦॥, સોજો રંગુનનો હલવો ચોખા તોળા ૭, કાંદા રતલ ૦।, ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી તથા સોજું નાળીયેર દરેક તોળા ૩, ચુંટેલી ખસખસ તથા ધાણા દરેક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, આદુ તોળો ૦॥, લસણની છુટી મોટી કળી ૮, લવંગ ૧૦, મોટાં ગોવાનાં સુકાં લાલ મરચાં ૩, તાજાં ઇડાં ૪, નીમક; સોજું કઠણ માખણ; મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો તથા ચોખાનો આટો એ બધું ખપ મુજબ.

આમલીને નાના પાંચ ચમચા ઠંડાં પાણી સાથે કોડીનાં કપમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળી ભચડીને બધું ડોહરૂં કાઢી લઇ છુંછો ફેંકી દેવો. શકરકંદને ઉભો બે ફાડચાંમાં કાપી ધોઈ નરમ બાફીને છાલ કાઢી નાખવી અને ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇ બે કલાક ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી જરા પાણી સાથે સોજા પાતા ઉપર ઘણાજ બારીક મેસ જેવા પીસી શકરકંદને પણ એમજ પીસી બેઉને ભેળા માહે વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખીને પાછું બેઉને સાથે પીસીને કાઢી લઈ એમાં ત્રણ ઇડાંની દાળ તથા ત્રણ તોળા માખણ મેળવી રોટલીના આટાની કાની મસળાને ગોળો કરવો. મરચાંનાં ડીચકાં તથા બીયાં કાઢી નાખીને થોડાં ઠંડાં પાણીમાં એક કલાક ભીનવી રાખવું. પછી આદુ લસણને છોલી એ બેઉની સાથે ધાણા, ખસખસ, નાળીએર, હળદ તથા ભીનવેલાં મરચાંને ઘણુંજ બારીક પીસવું. સમારેલી કોળમીને નીમક લગાડી પંદર મીનીટ રાખ્યા પછી ચોખાનો આટો લગાડીને સોજી ધોવી. કાંદાને છોલી બારીક ભુકો કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ૦। રતલ માખણ કકડાવી તેમાં કાંદાને બદામી રંગનો તળા માહે કોળમી તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળા જરા તતરાવીને બધો પીસેલો મસાલો મેળવવો અને તે તળાવાનો સોહોડમ નીકળે ને પોણો પાશેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકી ઇંગારે રાખવું અને

કોળમી ચરેને આમલીનું ડોહરૂં ભળી ઢાંકણ કાઢી નાખી બધું બળીને સુકું થઇ ઘી પર આવેને ઉતારવુ. ત્યાર બાદ એ પકાવેલી કોળમી તથા તે માહેલું બધુ કીનારી સુધી ભરાય તેટલી નાની તદનજ આખી એક એનેમલની થાળીમાં પેહલે એ બધું ભરી જોઇને પછી પાછું ખાલી કરીને થાળીને ધોઈ લુછીને તદન કોરડી કરીને તેની અંદર માખણનું જરા જાડુ જેવું પડ બધે સરખું ચોપડવું અને ચોખા સાથની શકરકંદની મેળવણીનો એક જરા મોટો અને બીજો તેના કરતાં જરા નાનો થાય તેવા બે સફાઇદાર ગોળા કરી પેહલે તેમાંના મોટાને પુરતા ઘઉના આટામાં રેાળી પાંડીયાંની ઉપર બરાબર સાટો નાખીને પેલી ઘી લગાડેલી થાળીમાં હેઠેથી તે કીનારી સુધી પંથરાય તેટલી મોટી બધેથી સરખી ગોળ રેાટલી વણીને થાળીમાં સફાઇથી મુકી બાજુ પર નીકળેલી બધી ફરતી કીનારીને છરી વડે સરખી કાપીને કાઢી નાખવી. તે પછી તેની અંદર પકાવેલી કોળમી તેમાંનાં ઘી તથા મસાલા સુધાં ભરવી અને બાકી રેહલા પેલા જરા નાના ગોળાને પણ ઉપર મુકાય તેટલો મોટો સરખો ગોળ એજ રીતે વણવો અને થાળામાં મુકેલા પેસ્ટની કીનારી પર ઇંડાંની સફેદી બરાબર લગાડીને પછી તેની ઉપર એ પેસ્ટને ચપટ વળગાવીને મુકયા પછી છરી વડે બાહેર નીકળેલી કીનારીને સરખી કાપી કાઢવી અને બાકી રહેલી એક ઇંડાંની દાળ સાથે ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી માખણ મેળવીને મરઘીનાં સોજાં પીછાં વડે તે ઉપર બધે લગાડીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મદયમ ભઠી યા તંદુરમાં મજાહનુ ફીકા લાલ રંગનું ભુંજવું અથવા આએ ચોપડીમાં પાઇપાઉ મરઘીનું છાપેલું છે તેમાં લખેલી રીતે ચુલા ઉપર ભુંજવુ અને તૈયાર થાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ચમચાના દાંડા અથવા છરી વડે હેઠેથી અળગુ કરીને પછી ઉલટાવીને આખુજ કાઢીને ગરમ ખાવુ. કોળમી પકાવવામાં ગમે તો માખણને બદલે એક પાશેર ઘી લેવુ. ગોવાનાં મરચાં નહી હોય તો બીજા સોજાં લાલ મરચાં લેવા. એનેમલની થાળી નહીજ હોય તો પછી દીશ લેવુ.

આમટી. (હીંદુની વાંની.)

સોજી નવી ચણાની દાળ રતલ ૦।, ઘી તથા કાંદા દરેક તોલા ૫, સોજી નવી કોકમ તથા ચણાનો આટો દરેક તોળો ૧।।,

નીમક તથા આદુ દરેક તોળો ૦।।, ધાણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, દલેલાં મરી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

કોકમને સાફ કરી અડધા પશેર ઠંડાં પાણી સાથે કોડીનાં વાસણમાં ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને બધો રસ કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો આદુને છોલીને છુંદવું કાંદાને છોલીને ઘણુંજ બારીક સેવ જેવા કાપી તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઘી નાખી ચુલે મુકી કકડેને અંદર કાંદા નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી બદામી રંગના થાયને માહે આદુ મેળવી ફેરવ્યા કરી કાંદા શીકા લાલ રંગના થાયને ઉતારી પાડી તપેલી ઉઘાડી રાખવી, તેથી જરા વારે કાંદા ધીમાં કકરા થશે. તે પછી તેને ચમચથી ભાંજી ભુકો કરીને અંદર ધાણાજીરાંનો મસાલો, હળદ, મરી નીમક તથા ચણાનો આટો બરાબર ભેળવું, ત્યાર બાદ ચણાની દાળને ચુંટી સોજી ધોઈ ત્રણ પાશેર ઠંડાં પાણીમાં ચુલે ધીમી આંચે ઢાંકીને મેલવી અને દાળ નરમ થાય તેટલાં પાણી સુકાય તો બીજું અંદર એક પાશેર ગરમ પાણી રેડવું અને બરાબર નરમ થાયને ઉતારી પેલી કાંદા વાળી તપેલીમાં પેહલે દાળમાંનું પાણી રેડી બધુ બરાબર મેળવીને પછી દાળ ભેળી ઢાંકીને ધીમી આંચે મુકવું. પણ આટાને લીધે હેઠે લાગી જાય છે માટે અવાર નવાર ચમચ ફેરવ્યા કરવી અને અંદરનું પાણી સુકાવા આવેને કોકમનું પાણી રેડી ઇંગારે રાખી હેઠે લાગવા દેવું નહી અને દાળ જરા રસ સાથની ઢીળી જેવી હોય ત્યારેજ ઉતારીને એમજ રોટલી સાથે ખાવી, પણ ચાવલ સાથે ખાવી હોય તો કરછીથી બરાબર ઘુંટી નાખવી. એ આમટી મજાહની લાગે છે.

આમંદ કેક.

છુંદેલી ખાંડ તથા મીલનો પેહલા નંબરનો ઘઉંનો આટો દરેક રતલ ૦।।, સોજું કરણુ માખણુ તોળા ૫, કડવી બદામની બીજ તોળા ૩, તાજાં ઇડાં ૪, લગાડવા માટે બીજું માખણુ ખપ મુજબ.

બદામને છોલીને છુંદવી. ઇડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી બધો સામાન

ભેળા તેમાં છેલ્લે જરા જરા કરી બધી સફેદી મેળવવી અને કેક બનાવવાનો દાબડો એ મેળવણીથી થોડો અધુરો ભરાય તેટલો લઇ તેમાં માખણ લગાડીને માહે મેળવણી ભરી ધીમી ભઠીમાં મજાહનું ભુંજવું.

આમંદ કેક ૨ જું.

દલેલી ખાંડ તથા સોજું માખણ દરેક રતલ ૧, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ०॥, નવી મીઠી બદામની બીજ તોળા ૨૫, કડવી બદામની બીજ તોળા ૨॥, મીઠો વાઇન અથવા બ્રેંડી નાના ચમચા ૨, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧, લીંબુ અડધાની બારીક કાપેલી છાલ, તાજાં ઇડાં ૧૨, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી જરા જરા વાઇન અથવા બ્રેંડી નાખતાં જઈ બારીક છુંદવી. આટાને જરા સેકીને સુકો કરવો. રતલ માખણને ઘુંટીને નરમ કરવું. ઇડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો અને દાળને ખાવાના કાંટાથી દોહવીને પતળા કરવી. પછી પેહલે આટા સાથે બદામ મેળવી તેમાં એકેક પછી બધી ચીજ ભેળા છેલ્લે સફેદી મેળવવી. પછી એ મેળવણી સમાટાં જરા અધુરૂં રેહ તેટલાં એક ભોલ્ડને માખણ લગાડી તેમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું અથવા લંગડી કે વાઢીમાં ભરીને મજાહનું લાલ ભુંજવું. એ કેક ઘણું સારૂં લાગે છે.

આમંદ કેક ૩ જું.

છુંદેલી ખાંડ રતલ ०॥, સોજી નવી બદામની બીજ; ઘઉંનો ઝીણો રવો તથા સોજું કઠણ માખણ દરેક રતલ ०।, તાજાં ઇડાં ૪, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૨.

બદામને છોલીને પીતલની ખલમાં જરા જરા ગોલાબ નાખીને બારીક છુંદવી. પછી ઇડાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો અને દાળને સોજી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી કેક ઘુંટવાના સોટા વડે ઘુંટીને માહે ખાંડ તથા માખણ મેળવી જરા જરા કરી બધો રવો ભેળા સફેદીમાંથી ચોથા ભાગ જેટલી અંદર

નાખી પંદરેક મીનીટ ઘુંટીયા પછી બદામ તથા બાકીની બધી સફેદી મેળવવી. પછી એ મેળવણીથી પોણો ભરાય તેટલા એક પત્રાંના ગોળ દાબડાને પુરતું બીજું માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠ્ઠા યા તંદુરમાં અથવા લંગડીને માખણ લગાડી તે જરા અધુરી ભરીને ચુલા ઉપર ભુંજવું. એ કેક સારૂં લાગે છે.

આમંદ ચીજ કેક.

સોજી બદામની બીજ; બારીક છુંદેલી ખાંડ તથા સોજું કઠણ માખણ દરેક રતલ ૦।, સોજું દુધ શેર ૦॥, કડવી બદામ ૫, તાજાં ઇડાં ૪, લીંબુ ૨ નો ગાળેલો રસ તથા ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, શૅરી યા બ્રૅંડી નાના ચમચા ૨, લગાડવાનું માખણ તથા પફપેસ્ટ ચીજ કેકનો છાપેલોછે તે ખપ મુજબ.

બદામને છોલીને બારીક છુંદવી. દુધને કલાઈ ભરેલી તપેલીમાં ચુલે મુકી બરાબર એક કકરો પડે ને તેમાં દાઢેક ચમચી જેટલો લીંબુનો રસ ભેળવો અને દુધ ફાટીને બધું પાણી છુટું પડેને કપડાંમાં પોતળું બાંધી બધું પાણી નીકળી જવા દેવું. પછી ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી દોહવી પતળી કરવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો અને બધો સામાન સાથે ભેળા એકરસ કરી છેલ્લે સફેદી મેળવવી. પણ એ બધું તૈયાર કરવા આગમચ પફપેસ્ટ ચીજ કેકનો બનાવી માખણ લગાડેલાં કોડીયામાં મુકી ફીનારી સરખી કાપીને તૈયાર રાખી તેમાં આએ મેળવણી ભરીને ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં પંદરથી વીસ મીનીટ ભુંજીને બીજી બારીક દલેલી ખાંડ ચાળણીથી ઉપર છાંટવી. એ કેક ઘણાં સારાં થાય છે. મરજી પડે તો પફપેસ્ટની ઉપર તળીયામાં જરા રાજબૅરી જામ પાંથરીને પછી તેની ઉપર મેળવણી ભરવી.

આમંદે ડાયમંડ.

સોજી બદામની બીજ શેર ૦॥, દલેલી અથવા છુંદીને મલમલનાં બારીક કપડાંથી ચાળેલી ખાંડ તથા કઠણ કફ ચઢાવેલી ઇડાંની સફેદી ખપ મુજબ.

બદામને છોલીને ઘણીજ બારીક છુંદવી. પછી એમાં અડધો શેર ખાંડ ભેળી કફ ચઢાવેલી સફેદી ખપતી ખપતી નાખીને

રોટલીના બાંધેલા આટા જેવું કઠણ કરવું અને પાટીયાંની ઉપર થોડી ખાંડ છાંટી તેની ઉપર એ બાંધેલા ગોળો મેલી સફાઇથી દાઢીયાંના જેટલું પતળું વેળણથી વણી બીસ્કીટ કાપવાનાં પત્રાં વડે ડાયમંડ આકારના કટકા કાપી ઠંડી ભઠીમાં બરાબર ભુંજવા અને ઠંડા થાયને ખાંડનો ઘાડો શીરો કરી ડાયમંડ ઉપર ચોપડીને પછી બારીક ખાંડ ચાળણીથી ઉપર છાંટીને સુકાવા માટે પાછા ઠંડી ભઠીમાં મુકવા.

આમંદ ડ્રૉપ્સ.

દલેલી ખાંડ રતલ ૧, સોજી બદામની બીજ તથા મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો દરેક તોળા ૫, તાજાં ઇડાં ૨ ની સફેદી, છોલેલી બીજી બદામનાં થોડાં ફાડચાં.

બદામને છોલીને ઘણી બારીક છુંદવી. પછી બધો સામાન બરાબર ભેળી વેફર પેપર ઉપર છેટે છેટે એ મેળવણી બતાસા જેટલી મુકીને તે અકેકની ઉપર બદામનું અકેક ફાડચું વળગાવી બદામી રંગના ડ્રૉપ્સ ભુંજવા. એ ડ્રૉપ્સ ઘણા સારા થાય છે.

આમંદ પુડીંગ.

છુંદલી ખાંડ રતલ ૧, સોજી બદામની બીજ શેર ૦।।, દેશીની દુધની કઠણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦।।, સોજું માખણ રતલ ૦।, કડવી બદામ ૧૨, તાજા ઇડાં ૮, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, ઘણો સોજો ગોલાબ અથવા ઑરેંજ ફલાવર વૉટર તથા પફપેસ્ટ ટાર્ટનો એ સઘળું ખપ મુજબ.

બેઉ બદામને છોલી સોજા ગોલાબ યા ઑરેંજ ફલાવર વૉટરમાં સોજા પાતા ઉપર બારીક પીસ્વી, અથવા ખલમાં છુંદવી અને એમાં બધો સામાન સારી કાની બરાબર ભેળાને એકરસ કરવું. પછી એ બધું સમાય તેટલાં દીશમાં પફપેસ્ટ ટાર્ટનો બનાવી પાંથરીને તે કીનારી સુધી મુકી કીનારીને સરખી કાપીને પછી કીનારી સુધી એમાં મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું ગમે તો નાનાં નાનાં કપમાં બીજું માખણ ચોપડીને પફપેસ્ટ વગર એમજ એમાં ઉપર સુધી મેળવણી ભરીને જુદાં જુદાં નાનાં પુડીંગ બનાવવાં. એ પુડીંગનો ટેસ્ટ ઘણો સારો થાય છે. ગમે તો પફપેસ્ટની ઉપર રાજબૅરી

જામનું અડધી ઇંચ જેટલું જાડું પડ પાથરીને પછી તેની ઉપર મેળવણી ભરવી.

આમંદ પુડીંગ ૨ જું.

સોજી બદામની બીજ; તાજો મોલો માવો તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક શેર ૧, સોજું માખણ રતલ ০।, તાજાં ઇડાં ૧૨, છુંદેલી એળચી તોળો ০।।, ખોખરી કીધેલી કૅરવેસીદ તથા છુંદેલું જાયફળ દરેક તોળો ০।।, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાનો ચમચો ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ક્રસ્ટનો સામાન—ઘઉંનો ઝીણો સફેદ રવો તથા સોજું કઠણ માખણ દરેક રતલ ০।।, છુંદેલી ખાંડ તથા મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો દરેક રતલ ০।, તાજાં ૧ ઇડાંની દાળ, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ০।.

ક્રસ્ટનો સામાન બધો બરાબર મેળવવો અને ઉપર પુડીંગની મેળવણીનો સામાન લખેલો છે તે ભરતાં બે આંગળ જેટલું અધુરૂં રહે તેટલાં એક દીશને પુરતું માખણ લગાડી દીશની કીનારી જેટલો પોહોળો અને અડધી ઇંચ જાડો ક્રસ્ટ વણી સરખો કાપીને સફાઇથી દીશની કીનારી પર મુકી તેની ઉપર કાંઇ નકશી પાડવી અને તેમ નહી આવડે તો ચમચાના ડાંડાનો ઉલતી બોરદનો છેડો ક્રસ્ટની ઉપર જરા છેટે છેટે દાબવો, તેથી પણ નકશી પડશે. તે પછી અંદર ભરવાની મેળવણીના સામાનની ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી દાહવી તેમાં ખાંડ સારી કાની મેળવી બાકીનો બધો સામાન મેળી છેલ્લે ઇડાંની સફેદીને કઠણ કરૂ ચઢાવી તે મેળવવી અને એ પુડીંગ ભુંજાતાં ઉપસે છે માટે બે આંગળ જેટલી અધુરી મેળવણી દીશમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠ્ઠીમાં યા તંદુરમાં લાલ ભુંજીને ઉપર બીજી બારીક દલેળી ખાંડ ચાળણીથી છાંટવી. મરજી પડે તો મેળવણી તૈયાર કીધા પછી એક નાનો ચમચો બ્રૅંડી માહે ભેળવો. એ પુડીંગ સગડી ઉપર ભુંજવું હોય તો તે જલદી ભુંજાઇને હેઠેથી ડાજી જાય છે માટે હેઠે ઘણાજ થોડા ઇંગાર રાખવા. ગમે તો બે શેર ભેળ વગરનાં સોજાં દુધને બરાબર બે કકરા પાડીને ચુલા ઉપરજ રાખી માહે સરકો નાના બે ચમચાં અથવા લીંબુનો ગાળેલો રસ એક ચમચો મેળવવો

અને દુધ બરાબર કાઢીને પાણી છુટું પડે ને ઉતારી કપડામાં પોતળું બાધીને ટાંગવું અને બધું પાણી નીકળી જાય ને માવાને બદલે એ એક શેર તોળાને પુડીંગમાં નાખ્વું. એ પુડીંગ ઘણું સારૂં લાગે છે. મરજી પડે તો દીશની હેઠે રાજબેરી જામનું અડધી ઇંચ જાડું પડ પાંથરીને પછી તેની ઉપર મેળવણી ભરવી.

આમંદ પુડીંગ ૩ જું.

સોજી બદામની બીજ તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦ાા, સુકા પાંઉનું બારીક ક્રમ્બ્સ એટલે ક્રીમ તોળા ૭ાા, સોજું કડણ માખણ તોળા ૫, સોજું દુધ શેર ૦ાા, તાજાં ઇડાં ૩, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, છુંદેલું જાયફળ ૧, શૅરી લીકર ગ્લાસ ૧ લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

માખણને પીગળાવીને નરમ કરવું. બદામને છોલીને ઘણી બારીક છુંદવી. દુધમાં ક્રમ્બ્સ ભીંજવવું. પછી બધો સામાન બરાબર મેળવી એ મેળવણીથી જરા અધુરૂં ભરાય તેટલાં એક પાઈ દીશ અથવા કલઈ ભરેલી લંગડીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ લાલ ભુજવું. વધારે સારૂં પુડીંગ કરવું હોય તો ત્રણ ઇડાં વધારે લેવાં તથા વૅનીલાનું ઍસૅન્સ બે ચમચી નાખ્વું. એ પુડીંગનો ટેસ્ટ ઘણો સારો થાય છે. મરજી પડે તો દીશની અંદર રાજબેરી જામનું અડધી ઇંચ જાડું પડ પાંથરીને પછી તેની ઉપર મેળવણી ભરવી.

આમંદ પુડીંગ ૪ થું.

તાજો ગોળો માવો શેર ૧, છુંદેલી ખાંડ રતલ ૦ાાા, સોજું કડણ માખણ રતલ ૦ાા, સોજી બદામની બીજ શેર ૦ાા, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા ઝીણો રવો દરેક તોળા ૫, છુંદેલી એળચી તોળો ૦ાા, બોખરી કીવેલી કૅરવેસીડ તોળો ૦ાા, છુંદેલું જાયફળ તોળો ૦ા, બેકીંગ પાઉડર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, તાજાં ઇંડાં ૬, લગાડવાનું માખણ ખપ જોગ.

બદામને છોલીને બારીક છુંદવી. ઇડાંને ભાંજી તેમાં ખાંડ નાખી ઘુંટીને પછી માખણ મેળવી જરા જરા કરી આટો તથા

શેર ૦I, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૨, ગેાલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૧૦, સેાજ્ઞે ગેાલાબ નાના ચમચા ૪, તદન તાજાં ઇડાં ૬.

પસ્તાંને કકડતાં પાણીમાં નાખી બે મીનીટ પછી કાઢી છેાલીને સાફ પાતા ઉપર ગેાલાબમાં ઘણુંજ બારીક મેસ જેવાં પીસવાં, સેર્જબી આખી કગરસ રાખવી નહી. દુધને સાફ તપેલીમાં ચુલે ઉંઘાડું મુકી એક કકરેા પડેને ખાંડ ભેળી બીજા ચાર કકરા પાડી ઉતારીને તદન ઠંડું કરવું. પછી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દેાહવી તદન પતળાં કરીને દુધમાં મેળવીને જાંજરાં કપડાંથી ગાળવું. ત્યાર બાદ પીસેલાં પસ્તાંમાં એ બધું દુધ જરા જરા કરીને ભેળી ક્રીમ મેળવી છેહલે ઍસૅન્સ નાખી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું. ક્રીમ પસંદ નહી હેાય તેા તે લેવી નહી અને તેને ભાગનું પેાણેા શેર દુધ વધારે લેવું. ગમે તેા ઉપર મુજબની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેને સાંચામાં ભરવા આગમચ ઝીણાં આંધરાની કલઇ ભરેલી ચાળણીમાંથી બધું છાંડી કાઢીને પછી જમાવવું. મરજી પડે તેા Briton's Vegetable Colour આવે છે તેનેા લીલેા રંગ ઉપલી મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તે ઘેરા લીલા રંગની થાય તેટલેા માહે ભેળવેા.

આઈસક્રીમ પીચ.

સેાજું તાજું દુધ શેર ૧II, સેાજી ખાંડ શેર ૧, દરીની દુધની સેાજી તાજી કઠણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦II, સેાજાં મેાટાં પાંકાં અંદરથી લાલ નીકળે છે, તે જાતનાં પીચ દજન ૧.

દુધને સેાજી તપેલીમાં ચુલે મદ્યમ બળતે મેલી અડધા શેર જેટલું બાળીને એક શેર કરી ઉતારીને મલાઇ બંધાય નહી માટે માહે ચમચેા ફેરવ્યા કરી ઠંડું થવા દેવું. પીચને છેાલી ઠળીયા કાઢી કેાડીનાં બેાલમાં લાકડાંના યા રૂપાંના ચમચાથી બરાબર પૅશ કરી માહે ખાંડ મેલવીને અડધેા કલાક ઢાકી રાખવું. ત્યારે બાદ પીચમાં ક્રીમ તથા દુધ બરાબર મેળવી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું.

રવો ભેળી બદામ તથા બાકીનો બધો સામાન બરાબર મેળવી છેલ્લે બેકીંગ પાઉડર ભેળવો અને એ મેળવણી ભરાંતાં બે આંગળ જેટલું અધુરૂં રેહ તેટલાં એક દીશ અથવા લગડીને માખણનું જરા જાડું પડ ચોપડી તેમાં મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠ્ઠી, તંદુર યા ચુલા ઉપર લાલ ભુંજવું. બેકીંગ પાઉડર નહી હોય તો સોદાબાઈકાર્બ હઠી વાલ એટલે બે આંની ભાર તોળીને તેનો અડધો ભાગ લઈ એક ચમચી સોજા ગોલાબ અથવા દુધમાં ભેળીને મેળવણીમાં મેળવી તુર્ત ભુંજવા મુકવું. એ પુડીંગ સારૂં થાય છે. ગમે તો દીશ યા લંગડીની અંદર રાજબૅરી જામનું અડધી ઇંચ જાડું પડ પાંથરીને પછી તેની ઉપર મેળવણી મુકવી.

આમંદ પુડીંગ ૫ મું.

સોજીું તાજું દુધ શેર ૧।।, નવી બદામની બીજ રતલ ૦।, રાજબૅરી; સ્ટ્રૉબેરી અથવા ઍપ્રીકોટ એ ત્રણમાંની કોઇ પણ એક જાતની જામ રતલ ૦।, ખાંડ શેર ૦।, સોજું માખણ તોળા ૫, તાજાં ઇડાં ૪, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો ઉપસેલો ભરેલો ડૅઝર્ટસ્પુન એટલે નાનો ચમચો ૧, સોજો ગોલાબ તથા લગાડવાનું બીજું માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી સેજ ગોલાબમાં સોજા પાતા ઉપર ઘણીજ બારીક મેસ જેવી પીસ્વી અથવા પીતળની ખલમાં એવીજ છુંદવી. પછી દુધને બાળી તેનો માવો કરી તેમાં બદામ ભેળી કોડીનાં મોટાં બોલમાં ઇડાંની દાળ નાખી તેમાં માખણ, ખાંડ તથા આટો બરાબર મેળવીને પછી માવા સાથની બદામ ભેળી જામ નાખીને લાકડાંનાં ચમચાથી બધું ખુબ તરેહ ઘુંટી એકરસ કરી છેલ્લે ઇડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવીને તે ભેળવી. ત્યાર બાદ એ મેળવણી કીનારી સુધી સમાય તેટલાં એક પુડીંગ દીશને અથવા કલઈ ભરેલી લંગડીને માખણનું જાડું જેવું પડ ચોપડીને તેમાં મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠ્ઠી, તંદુર અથવા ચુલા ઉપર મજાહનું લાલ ભુંજવું. પછી ઠંડું થાય ને ઉલટાવીને આખુંજ પુડીંગ કાઢવું. એ પુડીંગ ઘણું સરસ લાગે છે.

આમંદ મીલ્ક.

સોજી ખાંડ રતલ ૧, સોજી મીઠી બદામની બીજ તોળા ૨ા, કડવી બદામની બીજ તોળા ૩, સોજો ગોલાબ અથવા ઑરેંજ ફલાવર વોટર નાનો ચમચો (ડૅઝર્ટસ્પુન) ૧.

બદામને છોલી ધોઇ નુછી કોરડી કરી સોજી પીતળની ખલમાં ઘણીજ બારીક છુંદવી. કકડાવી ઠંડુ પાડીને ગાળેલું સોજું પાણી એક બાટલી એટલે પાંસેરાથી ભરેલું એક શેર લઇ થોડું થોડું કરી બદામમાં બધું બરાબર મેળવીને પછી ગોલાબ યા ઑરેંજ ફલાવર વૉટર ભેળી આઇસમાં મુકી ઠંડું કરીને પીવું. એમાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ બે ત્રણ ટીપાં નાખ્યાથી સારો ટેસ્ટ થશે.

આમંદ રૉકસ.

સોજી ખાંડ રતલ ૧ાા, સોજી બદામની બીજ રતલ ૦ાાા, ઑરેંજનો વેલાતી સુકો મુરબ્બો તોલા ૨૫, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉનો આટો રતલ ૦ા, તાજાં ૬ ઇડાંની સફેદી.

બદામને છોલીને એની તથા મુરબ્બાની બારીક સ્લાઇસ કાપવી. સફેદીને કઠણુ ફફ ચઢાવવો. પછી એ બધું સાથે સારીકાની મેળવી એના ગોળા થાય તેવું કઠણ થયું નહી હોય તો ઘટે તેટલી બીજી સફેદી ભેળીને નાનાં સપરચનના જેટલા સફાઇદાર ગોળા કરી વેફર પેપર ઉપર બબે ઇંચને છેટે મુકીને મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં શીકા લાલ ભુંજવા. ઑરેંજનો મુરબ્બો નહી હોય તો આએ વીવીધ વાંનીમાં મુરબ્બો સંત્રા તથા મોસંબીની છાલનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ સુકો બનાવીને તે લેવો.

આમંદ સ્પંજ કેક.

સોજી બદામની બીજ શેર ૦ાા, તાજાં ઇડાં ૧૨, આખાં બાર ઇડાંનાં વજન જેટલી બારીક છુંદેલી ખાંડ, આંખા પાંચ ઇડાંનાં વજન જેટલો મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા એટલોજ બારીક રવો, લીંબુ ૩ ની બારીક કાપેલી છાલ, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૨, બ્રૅંડી નાનો ચમચો ૧, સોજું માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છોલીને બારીક છુંદવી. ઇડાંની દાળને ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી બેઉને ભેળીને માહે જરા જરા કરી ખાંડ મેળવી એજ રીતે પેહલે રવો અને પછી આટો ભેળા સારી કાની ઘુંટી બાકીનો બધો સામાન મેળવી એ મેળવણીથી બે ઇંચ અધુરૂં રેહે તેટલાં મોલ્ડ અથવા પત્રાંના ગોળ દાબડાને અથવા કલઇ ભરેલી વાટી યા લંગડીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મજાહનું લાલ ભુંજવું. એ કેક ઘણું સારૂં લાગે છે.

આલબ્લૅસ.

સોજ્જું કરબે કુમળું નરનું ગોસ્ત રતલ ૨ ના કટકા અથવા મજાહની કુમળી કરબે ઇડાંની મરઘી ૧ ના સમારેલા કટકા, કાંદા શેર ૧॥, ઘી શેર ૦॥, સોજા પટેટો; શકરકંદ; સુરણ; રતાળુ કંદ; દોધી; પાપડીના દાંણા; ગ્રીન પીસના દાંણા; ડબલબીને કડવાબીન ઝીણાં પાકાં ટામેટાં; કુમળાં વેંગણાં તથા બીયાં વગરનાં તુરીયાં એ સઘલી તરકારીમાંની છોલવા જેવી તરકારીને છોલીને કાપેલા નાના કટકા દરેક ચીજ નવટાંક, નીમક તોળો ૧॥, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં; મોટાં લીલાં મરચાં ૪; થોડી સૅલરી, પાર્સ્લી તથા ફુદનાનાં પાદડાં ૨૦ એ પાંચે ચીજને ધોઇને બારીક કાપેલું, છોલીને છુંદેલાં આદુ લસણનો રસ નાના ચમચા ૨, દલેલાં મરી તથા હળદ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

હળદ, મરી, કોથમીર, મરચાં, સૅલરી, પાર્સ્લી, ફુદનો તથા નીમકને આદુ લસણનાં રસમાં મેળવીને ગોસ્ત અથવા મરઘીના કટકાને ધોઇને તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી મસાલો માહે નાખી બરાબર સંડોવીને ઉપર નેટનું કપડું બાંધીને બે કલાક આથી રાખવું. એક શેર કાંદાને છોલીને નાના કટકા કાપી બધી તરકારીને ધોઇને તેમાં નાખવા અને બાકીના અડધો શેર કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી ઘીમાં કકરા તળવા. પછી ગોસ્ત અથવા મરઘી આથ્યાને બે કલાક થાય ને ચપટ ઢાંકણના ત્રાંબાના કલઈ કીધેલા દાબડા આવે છે તેમાં એક પડ તરકારીનું તથા બીજું ગોસ્ત અથવા મરઘીનું એમ બવાર નવાર અકેકની ઉપર મુકીને પેલા તળેલા કાંદાને ઘી સાથેજ ઉપરથી દાબડામાં નાખી

ઢાંકણુ ઢાંકી ગામઠી કોલસાને ધુંગારે મુકવું, પણુ ડાંજે નહી તેની ઘણી સંભાળ રાખી બે કલાક થાયને ઉંઘાડીને ચમચથી તળે ઉપર કરી પાછું ઢાંકીને એક કલાક ધુંગારે રાખી ગોસ્ત અથવા મરઘી નરમ થયું હોય તો ઉતારવું. પણુ કાચુંજ હોય તો ચરે ત્યાં સુધી ધુંગારે રાખવું. ખાટું મીઠું પસંદ હોય તો તૈયાર થય પછી ટેસ્ટ મુંજબ વેલાતી સૉસ તથા જરા ખાંડ ભેળવી.

ઇટૅલ્યન પીરેમીડ.

પફ પેસ્ટ પાઇનો છાપેલો છે તે મુજબ માખણનો એક ઇંચ જાડો પફ પેસ્ટ બનાવવો. પણુ તે અકેકની ઉપર મુકીને પડા રેકો આકાર કરવા માટે એ પફ પેસ્ટનાં ચઢ ઉતર એટલે છેક હેઠેનો મોટો અને મથાળાંનો છેક નાનો થાય તેમ અને દરેકની ફરતી કીનારી એક ઇંચ જેટલી ખાલી રહે તે મુજબ બધાં સરખા ગોળ કટકા કાપવા અને ભુંજવાનાં પત્રાંની ઉપર માખણુ લગાડેલુ કાગજ મેલીને તેની ઉપર એ કટકાને છુટા છુટા મુકી બરાબર ભુંજવા. પછી એક રકાબીમાં અકેકની ઉપર સરખા ગોઠવીને પછી એ બધાની આસપાસની પેલી એક ઇંચની ખાલી કીનારીની ઉપર કોઈ પણુ જાટની જૅલી, જામ, મારમૅલેડ અથવા ઘણો બારીક કાપેલો મુરબ્બો સફાઇથી સરખો મુકવો.

ઈડાં આખી દાળનાં.

આખી દાળનાં જેટલાં ઇડાં બનાવવાં હોય તે ભાંજેલાં ઇડાં અકેકની પાશે પાશે સમાય તેટલું તદન કોરડું કલઈ ભરેલું ઉંડું ત્રાંબાનું ઢાંકણુ યા પેણો લેવો અને સાધારણુ ઇડાં બનાવવા માટે અકેક ઈડાં સારૂં કઠણુ ઘી બરાબર ઉપસેલી ભરેલી એકથી દોઢ ચમચીને હીસાબે લેવું અને એ ઢાકણુ યા પેણામાં નાખી મધ્યમ બળતે મુકવું. મોટે બળતે ઘી ઉડી જાય છે. ઘીને ચુલે મુકયા પછી તુર્તજ એક મોટી રકાબીમાં ઇડાંની દાળ ફુટે નહી તેમ સંભાળથી બધાં ઇડાંને ભાંજીને તૈયાર રાખવાં. પછી ઘી ઘણું કકડીને અંદરથી ઘણો ધુમાડો નીકળે ત્યારે તેના છાંટા આંખમાં ઉડે નહી તેની સંભાળ રાખી ભાંજેલાં ઇડાંને અંદર રેડી દરેકની ઉપર અકેક ચમટી નીમક ભભરાવવું અને નરમ દાળનાં ઈડાં જોઇયે તો સફેદીને એમજ

કકરી થવા દેવી, પણ દાળ કકણ કરવી હોય તો ચમચા વડે ઢાંકણમાંનું ઘી દાળની ઉપર છાંટયા કરવું અને સફેદી કકરી થાય ને ઉતારી માહે બધું ઘી પચે પછી તવાથાથી ઇડાં ઉપાડીને કાઢવાં. વધારે મજાહનાં ઉપસીને ખીલેલાં આખી દાળનાં ઇડાં કરવા હોય તો જેટલાં ઇડાં હોય તે મુજબ નાની મોટી અને એક ઇડું બનાવવા માટે તો તદન નાનીજ કઢાઈ લેવી અને તેમાં ઘણું પુરતું ઘી નાખી ચુલે ઉપર મુજબ મુકવું અને ઘી ઘણુંજ કકડીને આખી કઢાઇમાંથી ઘણો પુરતો ધુમાડો ઉડે ત્યારે ઉપર મુજબ ભાંજીને તૈયાર રાખેલાં ઈડાં માહે જરા ઉંચે હાથે રેડવાં. એ ઇડાં ઘણાં ખીલે છે અને મજાહનાં કકરાં થાય છે. ઈડાંનું પડ ફેરવીને ઉથલાવેલાં ઇડાં કરવાં હોય તો આખી દાળનાં ઈડાંની સફેદી કકરી લાલ થાય ત્યારે મોટા તવાથા વડે ઉપાડીને સંભાળથી ફેરવવાં અને બીજું પડ એવુંજ થાય ને ઉતારી ઘી પસંદ હોય તો અંદર પચે પછી કાઢવાં.

ઇડાં કારેલાં પર.

આએ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી કારેલાંમાં છે તેજ મુજબ પણ ગોસ્ત યા મરઘી વગર અમથાંજ કારેલાં ખપ જોગાં પકાવવાં અથવા આએ ચોપડીમાં કારેલાં ખાટાં મીઠાં છાપેલાં છે તે રીતે કારેલાં પકાવવાં અને આએ વીવીધ વાંનીમાં ઇડાં તરકારી પર બનાવવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ આખી દાળનાં અથવા ચારવેલાં ઇડાં એ પકાવેલાં કારેલાં પર બનાવવાં.

ઈડાં કુટા પર.

પાટીયો કુટો, અંબાર તથા લેવટીનો તતરેલો છાપેલો છે તેમાં લખેલી રીતે પણ બધાં ઘીમાંજ ખપ જોગો તાજો અથવા સુકો કુટો તતરાવેલો પકાવવો અને ઇડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એની ઉપર આખી દાળના અથવા ચારવેલાં ઇડાં બનાવવાં.

ઈડાં કોથમીર પર.

કાંદા શેર ૦॥, ઘી નવટાંક, કોથમીર ઝુડી ૫ નાં પાદડાં, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, મોટું લીલુ મરચું ૧, છુંદેલુ આદુ લસણ દરેક તાળો ૦1, ઇડાં ૨.

કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવુ. કાંદાને છોલી બારીક ભુકો કાપી કઢાઇમાં ઘીમાં શેકો લાલ તળી માહે આદુ લસણ વધારી કોથમીર મરચું તથા નીમક મેળવી અડધો પાશેર પાણી ભેળી ઢાંકીને ઇંગારે સીજવીને પાંથરી ઇડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એની ઉપર આખી દાળનાં અથવા ચારવેલાં ઇડાં બનાવવાં.

ઇડાં કોળમી પર.

સમારેલી ૦। રતલ કોળમીને માછલી બારીમાં લખ્યા મુજબ ધોઇને ઘણીજ બારીક કાપીને તેજ પ્રમાણે પણ તદન તતરેલી ઘી પર પકાવી બટાસ પસંદ હોય તો ટેસ્ટ મુજબ જલદ સરકો અથવા વેલાતી સોરી ભેળવો અને ઇડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એની ઉપર આખી દાળનાં અથવા ચારવેલાં ઇડાં બનાવવા.

ઇડાં કૉલીફ્લાવર, કૅબેજ અથવા નોલકોલ પર.

બારીક સેવ જેવી કાપેલી કેબેજ; કોલીફલાવર અથવા કુમળા નોલકોલને છોલીને બમણેલા એ ત્રણમાંથી જે હોય તે એક ચીજ રતલ ૦।, કાંદા રતલ ૦।, ઘી તોળા ૫, છુંદેલું આદુ લસણ તોળો ૦।, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, બમણેલાં અડધાં નાળીયેરનુ દુધ પાશેર ૧, ઇડાં ૩.

કાંદાને છોલીને ભુકા જેવા કાપવા. પછી કલઇવાળી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં કાપેલી તરકારી નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરી શીઝી થાયને કાંદા ભેળી એમજ ફેરવ્યા કરી બધું ઘેરા બદામી રંગનું થાય કે આદુ લસણ માહે વધારી નીમક તથા દુધ ભેળી ઢાંકીને ધામી આંચે રાખવું અને ઘી છુટું પડવા માડે ને ઇડાં તરકારી પર બનાવવાનાં છાપેલાં છે તે રીતે એની ઉપર આખી દાળનાં અથવા ચારવેલાં ઇડાં બનાવવાં, ગમેતો પેહલે કાંદાને તળી તેમાં આદુ લસણ વધારી માંહેથી કાઢી લઇને પછી તરકારી તળીને કાંદા તથા ઉપર મુજબનું બીજું બધું ભેળીને પકાવવું. મસાલાનું કરવું હોય તો દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી અડધી ચમચી

તથા ચાર ઝુડી કોથમીરનાં પાંદડાં તથા ત્રણ મોટાં લીલાં મરચાંને ધોઈ બારીક કાપીને નાળયેરનાં દુધ સાથે એ પણ નાખવું.

ઇડાં કંટોલા પર.

તદન કુમળાં નહી તેમજ તદન બીયાવાળાં પણ નહી તેવાં વચલાં સોજાં કંટોલાં; ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦॥, નીમક તોળા ૩, ઈડાં ૪.

કંટોલાને ધોઈ લુછી તદન કોરડાં કરી પટેટાનાં વેફર જેવાં બારીક કાપી નીમકમાં ભેળીને અડધો કલાક રાખ્યા પછી બરાબર નીચવીને બધું પાણી કાઢી નાખવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલી મોટી કઢાઇમાં ઘી, કાંદા તથા કાપેલાં કંટોલા નાખી ધીમે બળતે મેલી અવાર નવાર ચમચો ફેરવી કંટોલાં સેજબી કકરાં નહી પણ પોચાં રહે તેમ તળવાં, તેમજ એમાં સેજ પણ પાણી લાગવા દેવું નહી, તેથી કડવાં લાગશે. પછી ઇડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એની ઉપર ઈડાં બનાવવાં. મસાલાનાં કંટોલાં કરવાં હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી કારેલાંનું છે તેમાં મસાલાનું છાપેલું છે તે મુજબ મસાલાનાં પકાવવાં.

ઇડાં કાદાં પર.

કાંદા શેર ૦।, ઘી નવટાંક, ઈડાં ૨, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ભરેલી ૧.

કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી મોટી કઢાઇમાં ઘીમાં બદામી રંગનો કકરો તળી માહે નીમક તથા બે ચમચી પાણી ભેળીને ઈડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એની ઉપર ઇડાં બનાવવાં.

ઇડાં ખીમા પર.

આએ ચોપડીમાં ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો છે તેમાં લખ્યા મુજબનો અમથો સોજો ખીમો પકાવી તેમાં ટેસ્ટ મુજબ પુરતો વેલાતી સોસ તથા મીઠાસ પસંદ હોય તો સેજ ખાંડ ભેળીને ઈડાં બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એની ઉપર ઈડાં બનાવવાં. કકરો ખીમો પસંદ હોય તો કઢાઈમાં બીજું થોડું ઘી કકડાવીને

તેમાં રાંધેલો ખીમો નાખી જરા કકરો તળીને પછી તેની ઉપર ઇડાં બનાવવાં.

ઇડાં ગલકા પર.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ગલકામાં છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબના ગલકા લેવા અને ઇડાં તુરીયાં પર છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ એ ગલકાને પકાવીને ઇડાં બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એની ઉપર ઇડાં બનાવવાં.

ઇડાં ગ્રીનપીજપર.

ઇડાં ફ્રેંચબીન્સપર છાપેલાં છે તેજ પ્રમાણે પણ ફ્રેંચબીન્સને બદલે કુમળા ગ્રીનપીજના ૦। રતલ દાણાને પકાવીને ઇડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એની ઉપર ઇડાં બનાવવાં.

ઇડાં ગોસ્ત અથવા મરઘીના રેસા પર.

રાંધેલાં ગોસ્ત અથવા મરઘીનો ઝીણો રેસો કુપી ઘીમાં કકરો બદામી રંગનો તળવો અને ઇડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એની ઉપર ઇડાં બનાવવાં. મસાલાનાં પસંદ હોય તો રેસો તળાતા આવેને ટેસ્ટ મુજબ કોથમીરનાં પાદડાં, મરચાં તથા ફુદનો બારીક કાપીને આગમચથી તૈયાર રાખીને તે એમાં ભેળી છેલ્લે વેલાતી સૉસ અથવા સરકો અને મોડાસ પસંદ હોય તો જરા ખાંડ નાખીને ઉપલી રીતે એની પર ઇડાં બનાવવાં.

ઇડાં ચણાની દાળ પર.

પાંચ તોળા સોજી ચણાની દાળને ચુંટી સોજી ધોવી અને અટવઈ જાય નહી તેટલું થોડું પાણી તથા જરા નીમક નાખીને સુકી વવરા પકાવી ત્રણ તોળા ઘીને બરાબર કકડાવીને માહે તે નાખવું અને મરજી પડે તો ટેસ્ટ મુજબ બધો મસાલો જરા નાખીને દાળ પકાવવી. પછી ઇડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એની ઉપર ઇડાં બનાવવાં.

ઇડાં ચોધારી પર.

ઇડાં ફ્રેંચબીન્સ પર છે તેજ મુજબ પણ ફ્રેંચબીન્સને બદલે કુમળી ચોધારી પકાવીને એની ઉપર ઇડાં બનાવવાં.

ઇંડાં ચેાળીની સીંગ પર.

ઘણીજ કુમળી ચેાળીની સીંગને ઘણી બારીક ભુકા જેવી કાપી ઇંડાં ફ્રૅંચબીન્સ પર છે તેમાં લખ્યા મુજબ પકાવીને તેજ રીતે એની પર ઇંડાં બનાવવાં.

ઇંડાં ચારવેલાં.

સેાજું કઢણ ઘી ઉપસેલી ભરેલી એકથી દેાઢ ચમચી લઈ તેને ત્રાંબાની રકાબી અથવા નાના કાંસીયામાં નાખી તેમાં એક ઇંડું ભાંજી એક ચમઠી નીમક નાખી ખાવાના કાંટા અથવા ચમચાથી સારીકાની દેાહવી ધીમી આંચે ચુલે ચારવ્યા કરવું અને જેટલું પેાચું કઢણ કરવું હેાય તેવું થાય ને ઉતારવું. એમાં કકડાવેલું નહી પણ કાચુંજ ઘી લેવું. આએ રીતે કાચાં ઘીમાં બનાવેલાં ઇંડામાં ઘી સેાજું કે રાસી છે તે તુર્તે પરખાય છે. ઇંડું દેાહવતી વેળા માહે એક ચમચી ઠંડું પાણી મેળવ્યાથી ઇંડું ખીલે છે. મરજી પડે તેા પાણીને બદલે બે ત્રણ ચમચી ઠંડું દુધ નાખીને બનાવવું. મીઠાસ પસંદ હેાય તેા ૦। ચમચી ખાંડ નાખવી. બીજી રીતે ઇંડું બનાવવું હેાય તેા એક ઇંડું ભાંજી તેમાં એક ચમઠી નીમક નાખી ઉપર મુજબ પણ ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દેાહવીને તૈયાર રાખવું અને ઉપર મુજબ ભરેલું એક ચમચી કઢણ ઘીને ધુંમાડેા નીકળે તેટલું બધું કકડાવીને ચુલેથી ઉતારતા વાર તુર્તજ પેલું દેાહવીને તૈયાર રાખેલું ઇંડું માહે રેડી દઈ ખુબ તરેહ ચમચાથી ચારવી નાખવું. એમ કીધાથી ચારવેલું ઇંડું તૈયાર થશે માટે એને પાછું ચુલે મુકવું નહી.

ઇંડાં છેાલા પર.

કાંદા શેર ૦ાા, કેાળમીના સુકા છેાલા તથા ઘી દરેક તેાળા ૫, આદુ તેાળેા ૦ાાા, લસણ તેાળેા ૦।, કેાથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, મેાટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, વૅલાતી સૅાસ; ચટણી અથવા લીંબુનેા રસ ત્રણમાંનું જે તે એક નાનેા ચમચેા ૧, છુંદેલું જીરૂં તથા નીમક દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઇંડાં ૩ થી ૪.

છેાલાને દેાઢ બે કલાક પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી ધેાઇને સેાજાં ઢીમડાં ઉપર જાદા ખીમા જેવા છુંદવા. આદુ લસણને

છોલીને છુંદવું. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલી મોટી કઢાઇમાં ઘીમાં રીકા લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારીને બધો સામાન લાલ કરી છુંદેલા છોલા મેળવી તે જરા તતરેને એક પાશેર પાણી તથા નીમક ભેળી ઢાંકણ ઢાંકી ઇંગારે મુકી અવાંરનવાર ઉંચાડી ચમચ કરવી અને ઘીપર આવેને છેલ્લે ખટાસ મેળવી પાંથરીને ઇડાં તરકારીપર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એની ઉપર ઇડાં બનાવવાં. ગમે તો મસાલો તથા ખટાસ નાખ્યા વગર છોલા અમથા બારાજ પકાવવા.

ઇડાં ટામોટાં પર.

પાકાં કઠણ વચલાં ટામોટાં શેર ૧, કાંદા શેર ૦।, ઘી તોળ ૫, આદુ તોળો ૦।, લસણ વાલ ૫ (બેઆની ભાર), ખાંડ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, વેલાતી સૉસ અથવા જલદ સરકો નાનો ચમચો ૧, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, ઇડાં ૪–૫.

પીચ, ઍપ્રીકોટ તથા ટામોટાં છોલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખેલી રીતે ટામોટાંને છોલીને પતળી કાતરીઓ કાપવી. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું, યા પીસવું. કોથમીર મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલી મોટી કઢાઇમાં ઘીમાં લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારીને તેમાં બધો સામાન ભેળી ઢાંકીને ઇંગારે મુકી અવારનવાર ઉંચાડી ચમચ ફેરવવી અને તદન સુકું થાયને છેલ્લે સૉસ યા સરકો. તથા ખાંડ મેળવીને પછી ઇડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એની ઉપર ઇડાં બનાવવાં. મીઠાસ ઓછો જોઇયે તો ખાંડ જરા ઓછી લેવી.

ઈંડાં ટીટોરી પર.

આજ ચોપડીમાં ટીટોરી છાપેલી છે તે પ્રમાણે પાશેર ટીટોરીને રાંધવી અને ઇડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એની ઉપર સમાય તેટલાં ઈંડાં ભાંજવાં.

ઇડાં તરકારી પર બનાવવાની રીત.

તરકારી અથવા બીજી કોઇ પણ પકાવેલી ચીજની ઉપર ઇડાં બનાવવાં હોય તો તે ઘણા બનાવવા માટેની ચીજને પેહલે તપેલીમાં પકાવીને પછી તે બધાંને મોટા કલઈ ભરેલા પેણામાં કાઢીને પછી આસરે અડધી ઇંચ જેટલું જાડું થાય તેમ સફાઇથી ચમચ વડે પાંથરવું. પણ થોડાં ઇડાં બનાવવાં હોય તો તેને માટે કલઇ ભરેલી મોટી કઢાઇમાં પકાવીને આમ્મેજ રીતે તેમાં પાંથરવું. તે પછી આખી દાળનાં ઇડાં બનાવવાં હોય તો ઇડાંને બરાબર ધોઈ કોટળાને સાફ કરીને લુછીયાં પછી ઇડાંનાં કોટળાંની ઉપરનાં અણી તરફના ભાગને છરી વડે સફાઇથી સરખું ગોળ દોઢીયાં કરતાં જરા મોટું ભાંજીને કાઢી નાખવો. અને એ પાંથરેલાંની ઉપર દાળ સફેદી બેઉ એક ઇડાંનું સાથે નાખતાં જેટલી જગ્યા રોકાય તેટલા ભાગની ઉપર પેલાં કોટળું કાઢેલા ગાળામાંથી દાળ ભાગે નહી તેની સંભાળ રાખીને બધી સફેદીને પાંથરીને રેડીને પછી કોટળાંની હેઠેના ભાગને તેની વચમાં જરા દાબીને છાલકો ખાંચો કરી છેલ્લે તેમાં ઇડાંની દાળને આમ્મેજ મુકી એ રીતે બધાં ઇડાં નાખ્યા પછી ઇડાં ચુંગાય નહી તેમ સંભાળથી પેણા યા કઢાઇને ઉંચકીને ચુલે ઘણી ધીમી આંચે મેલીને ઇડાંને વળગે નહી તેમ તેની ઉપર જરા ઉંડું કલઇ વાળું ઢાંકણુ ઉલટું ઢાંકવું અને થોડો વાર થાયને ઢાંકણુને ચીમટાથી ઉંચકી ઉઘાડીને જોવું અને નરમ યા કઠણ દાળના જેવાં ઇડાં પસંદ હોય તે મુજબ થાયને ઉતારીને મોટી ચમચથી કાઢવાં. દાળ અને સફેદી બેઉ સાથે નાખીને બનાવેલાં ઇડાંની સફેદી કલેજી જેવી કઠણ થાય છે અને આમ્મે રીતે પાંથરીને નાખેલી તેમ થતી નથી અને ટેસ્ટમાં સારી લાગે છે. જો ચારવેલાં ઇડાં બનાવવાં હોય તો તે જેટલાં હોય તેનાં પ્રમાણમાં ઉપર મુજબ પેણામાં યા કઢાઇમાં પાંથરીયા પછી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દાહવીને પછી ઉપર એ ઇડાં બરાબર પાંથરીને ઉપર મુજબ ચુલે ઢાંકીને મુકવું અને બંધાય ને કાઢવું.

ઇડાં તુરીયાં પર.

ગોસ્ત અથવા મરઘી તુરીયાંમાં છાપેલું છે તેજ મુજબ પણ ગોસ્ત યા મરઘી વગર અમથાંજ બે શેર તુરીયાંને તતરેલાં બાર્ક

ઘી પર પકાવીને ઇડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એની ઉપર આખી દાળનાં અથવા ચારવેલાં ઇડાં બનાવવાં.

ઇડાં ડબલબીન પર.

થોડા સુકા ડબલબીનને બાર કલાક પુરતાં ઠંડા પાણીમાં ભીજવી રાખીને પછી છોલેલા રતલ ૦ા, કાંદા શેર ૦ા, ઘી નવટાંક, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૦ાા, આદુ તથા લસણ છુંદેલું તોળો ૦ાા, દલેલાં મરી તથા હળદ દરેક કાપેલી ભરેલી ચમચી ૦ાા, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, વેલાતી સૅાસ અથવા જલદ સરકો નાનો ચમચો ૧, ઇડાં ૩.

કોથમીર મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. કાંદાને છોલી ભુકા જેવા કાપી ઘીમાં તળી માહે આદુ લસણ વધારીને તેમાં બધો મસાલો ભુંજી નીમક તથા ડબલબીન ભેળી અડધો શેર પાણી રેડી ઢાંકીને ઇંગારે મુકી ઢાંકણ પર જરા પાણી આપવું અને ડબલબીન ચરીઆ નહીં હોય તો ઉપરનું પાણી માહે રેડવું અને ચરીને અંદર પાણીનો જરા સેજાર રેહને ઉતારી ખટાસ ભેળી ઇડાં તરકારીપર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એની ઉપર આખી દાળનાં અથવા ચારવેલાં ઇડાં બનાવવાં. મસાલાનાં પસંદ નહી હોય તો ડબલબીન ખારા પકાવવા.

ઇડાં નાળીયેરનાં ખમણ પર.

કાંદા તથા ઘી શેર ૦ા, બારીક ખમણેલું નાળીયેર તોળા ૫, આદુ તોળો ૦ાા, લસણ તોળો ૦ા, ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૦ાા, ઇડાં ૩.

આદુ લસણને છોલીને ઘણો બારીક ભુકો કાપવો. કાંદાને છોલી ઘણો બારીક ભુકો કાપી ઘીમાં તળવા મુકી બદામી રંગનો થાય તે અગાઉ માહે આદુ લસણ નાખવું અને બધું બદામી રંગનું થાએને તુર્ત ઉતારી પાડીને કાઢી લેવું, લાલ કરવું નહી. પછી એજ ઘીમાં ખમણને બદામી રંગનું તળી તેમાં તળેલા કાંદા, આદુ, લસણ, ખાંડ તથા નીમક ભેળી અડધો પાશેર પાણી રેડી ઇંગારે રાખવું અને પોચું હોય ત્યારેજ કાઢીને ઇડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એની ઉપર બનાવવાં.

ઇંડાંનું તેલ.

તાજાં પચીસ ઇંડાંને કઠણ બાફી છોલીને બધી સફેદી કાઢી નાખી દાળને ભાંજીને તેની ૦ા ઇંચ જાદી રોટલી જેવું કરવું. પછી એક સાફ ઠીકરાને ચુલે ધીમી આંચે જરા ઢળતું મુકી તેની ઉપર, એ દાળની રોટલી મુકવી. દાળ જેમ બળતી જશે તેમ તેલના સેજ રેલા લોઢીના ઢળતા ભાગ તરફ ઉતરતા જશે તેને સારૂં છરીની અણીથી કાઢીને પોહોળાં મોઢાંની સીસીમાં ભરવુ. એ રીતે જ્યાંસુધી તેલ નીકળે અને બધી દાળ બળીને તદન કાળી થઈ પેલી રોટલીના ઝીણા ઝીણા થોડા કટકા બાકી રહે ત્યાંસુધી છરીથી તેલને કાઢ્યા કરવું. સંધીવાથી અડી અકડી ગયલા સાંધાઓ ઉપર તેમજ કોઇ વખત લકવાનાં બીમાર આદમીને પણ એ તેલ સેજ લઇ ચોળીને લગાડયાથી ઘણો ફાયદો થાય છે, તેમજ એ તેલનાં એકથી બે ટીપાંને ઝીણા બતાસામાં નાખીને ખવાડવામાં પણ આવે છે.

ઈંડાંને કફ કેમ ચઢાવવો.

જેબી મીઠાઇ અથવા પકવાંનમાં ઇંડાંને કફ ચઢાવીને નાખવાનું હોય તેમાં ઇંડાંને ભાંજીને દાળ તથા સફેદીને છુટી પાડી દાળ થોડી હોય તો તેને ખાવાના કાંટાથી સફેદ થાય ત્યાંસુધી મેળવવી. પણ ઘણી હોય તો તેને પણ પતળી સફેદ થાય ત્યાંસુધી ઘુંટવી. સફેદીને બનતાં સુધી સફાઇદાર માટીની છાલકી રકાબીમાં અને તેવી નહી હોય તો ત્રાંબાની કલઇ ભરેલી રકાબીમાં યા કોડીની તદન કોરડી રકાબીમાં નાખવી અને લાકડાંના કાંટા આવે છે તેનથી અથવા બાંબુની સોજી ચીપને ખાવાના કાંટા જેવી બનાવી તે વડે અથવા અમથી બાંબુની ચીપ યાતો ખાવાના કાંટા વડે કફ ચઢાવવો. બે ઇંડાંની સફેદી માટે વાટેલું નીમક એક ચમટી નાખીને કફ ચઢાવ્યાથી સફેદી ઘણી કઠણ અને સફેદ થાય છે. વધારે સફેદી હોય તો તેને ખાવાના એક કાંટાથી કફ ચઢાવતાં વખત લાગે છે માટે ત્રણ કાંટા લેવા અને તેના અણી તરફના ભાગ એકેકની પાશે પાશે અથડીને પંખા જેવું થાય અને કાંટાના બધા ડાંડાના છેડા એકેકની ઉપર રહે તેવી રીતે જમણા હાથમાં બધા ડાંડા પકડીને પછી તે વડે કફ ચઢાવ્યાથી જલદી ચઢે છે અને સફેદી કઠણ થાય છે. ઍગ બીટર નામના સાંચાથી પણ કફ ચઢે છે.

ઇડાંનો પોળો ભુંજેલો.

લોઢી અથવા ઠીકરાંને ચુલા ઉપર ઇંગારે બરાબર ગરમ કરીને તેની ઉપર ચોખાનો આટો જરા ભભરાવવો અને ખપ જોગાં ઇંડાં ભાંજી એક ઇડાંમાં એક ચમચીને હીસાબે નીમક નાખી ખાવાના કાંટા વડે ખુબ તરેહ દોહવીને તે રેડી ઉપર ઉલટું ઢાંકણુ ઢાંકવું અને એક પડ ભુંજાયને ઉંધાડીને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તવાથા વડે ફેરવીને પાછું ઢાંકી એમજ બીજું પડ ભુંજવું.

ઇડાંનો પોળો મસાલાનો.

ઘી શેર ૧, છોલીને ભુકા જેવા કાપેલા કાંદા તથા એમજ કાપેલા પટેટા દરેક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, કોથમીરઝુડી ૨ થી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચ્યાં ૨ થી ૪, આદુ તોળો ૦।, લસણ વાલ ૫ (બેઆની ભાર), નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી તથા હળદ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૦।।, એક સુકા ખુમલાને અર્ધકચરો ભુંજી કાંટો કાઢીને પછી તેનો બારીક કીધેલો રેસો, ઇડાં ૩.

આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચ્યાંને ધોઇને કોરડું કરી બારીક કાપવું અથવા છુંદવું. જરા ઘીમાં પટેટાને અર્ધકચરો તળવો. પછી એક મોટી સુપ પ્લેટમાં ઇડાં ભાંજી માહે નીમક નાખીને ખાવાના કાંટા વડે ખુબ તરેહ દોહવી પતળાં કરીને પછી તેમાં બધો સામાન બરાબર મેળવવો. ત્યારબાદ ધોઇ લુછીને તદન કોરડી કીધેલી મોટી કઢાઇમાં બધું ઘી નાખી મધ્યમ બળતે મુકી તે બરાબર કકડીને આખી કઢાઇની અંદરથી વધારે ધુંમાડો નીકળે પછીજ ઇડાંની મેળવણીને તેમાં રેડવી અને હેઠેનું પડ લાલ થાયને એક તવાથાનો ટેકો રાખી ઘી ઉડે નહી તેમ બીજા તવાથા વડે સંભાળથી ફેરવી નાખવું અને બીજું પડ એમજ થાય ને કઢાઇને ઉતારીને પોળો કાઢી લેવો. પણ ઘણાં ઘીનો શોખ હોય તો થોડો વખત માહે રેહવા દઇ અંદર ઘી પચે પછી કાઢવો. મીઠો પોળો પસંદ હોય તો મેળવણીમાં સપાટ ભરેલી એક ચમચી ખાંડ મેળવી.

ખાટો પોળો બનાવવો હોય તો કેરીના દાહડામાં કાચી કેરીને છોલીને તેના જીણા કટકા કાપી તે ત્રણ તોળા અને વધારે ખટાસ પસંદ હોય તો કેરીના કટકા જરા વધારે નાખીને બનાવવો. કેરી નહી હોય તો દાઢ તોળો ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલીને ઘણીજ બારીક પીસીને ઇડાંની મેળવણીમાં તે મેળવી. પણ આમલી નાખેલો પોળો ભાગી જાય છે માટે એનો પોળો ઘણો જાડો બનાવવો અને ઘણી સંભાળથી ફેરવવો.

ઇડાંનો પોળો મસાલાનો ૨ જો.

ઘી શેર ૦॥, બારીક ખમણેલું નાળીયેર તોળા ૩, આદુ તોળો ૦॥, ચોખાનો આટો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧॥. નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લસણની છુટી મોટી કળી ૫, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨, કાળાં મરીના દાણા ૫, ઇડાં ૩, વેલાતી સૉસ નાનો ચમચો ૧॥.

નાળીયેરને પાણી વગર પીસીને અમથુંજ દુધ કાઢવું. આદુ લસણને છોલવું. પછી બધા સામાનને બારીક પીસી નાળીયેરનાં દુધમાં આટાને બરાબર મેળવીને પછી તેમાં બધો પીસેલો સામાન, નીમક તથા ઇડાંને બરાબર મેળવી ઉપર મસાલાના પેહલા પોળામાં લખ્યા મુજબ પણ હેઠે પેહલા સાદા પોળામાં લખ્યા જેટલી મોટી કઢાઇમાં ઘી કકડાવીને તેમાં એનો પોળો બનાવવો અને કાઢીને છેલ્લે ઉપરથી સૉસ છાંટવો.

ઇડાંનો પોળો લોઢી પરનો.

ઉપર ઇડાંનો પોળો મસાલાનો પેહલો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લઇને મેળવણી તૈયાર કરવી. પછી એક સાફ લોઢીને ચુલે મુકી તેમાં ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો ઘી નાખી ધીમે બળતે મુકવું અને તે બરાબર કકડેને માહે ઇડાંની મેળવણી રેડી તે પર ઉલટું ઢાંકણ ઢાંકવું અને ઇંગારે રાખી હેઠેનું પડ લાલ થાયને તવાથા વડે પોળાને ફેરવી એમજ બીજું પડ થાય ને કાઢવું. એમાં આમલી નાખવી નહી. એ પોળો જરા ધીમાંજ થાય છે પણ થતાં જરા વાર લાગે છે.

ઈડાંનો પોળો સાદો.

મોટાં હોય તો ત્રણ અને નાનાં હોય તો ચાર ઈડાં લેવા અને ચારથી પાંચ ચમઠી નીમકને એક સુપ પ્લેટમાં નાખી તેમાં ઈડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી પતળાં કરવાં પછી એક સોજી જરા ઉંડી લોઢાંની અથવા ત્રાંબાની કલઈવાળી કઢાઈ જેનો ઉપરની કીનારીનો વ્યાસ એક બીલસની ઉપર બેથી ત્રણેક ઈંચ જેટલો હોય તેવી પણ અંદર ઘીમાં ધોઈ નુછીને તદન કોરડી કરીને તે લેવી, અને તેલની ભેળ હોય નહી તેવાં સવા શેર ઘીને તેમાં નાખી ચુલે મધ્યમ બળતે મેલી ઘી ઘણુંજ કકડીને આખી કઢાઈની અંદરથી ઘણો ધુંમાડો નીકળે પછીજ અંદરનું ઘી ઉડે નહી તેમ ઘણી સંભાળથી દોહવેલાં ઈડાંને કઢાઇથી બે બીલસ જેટલો ઉંચો હાથ રાખીને ઘીની અંદર ફરતું પાથરીતે નહી પણ બધાં ઈડાંને એકદમ સાંમટાંજ જોરથી રેડી દેવાં, જેમ રેડયાથી ઈડાંથી આખી કઢાઈ ભરાઈ જશે અને પોળો ખીલીને ઘણો મોટો થશે. તે પછી થોડે વારે સંભાળથી પોળાને તવાથા વડે અવાર નવાર કઢાઇમાં ગોળ ફેરવવો અને હેઠેનું પડ ફીકા બદામી રંગનું થાયને એક તવાથાનો ટેકો રાખી ઘી ઉડીને બાહેર છટાય નહી તેની સંભાલ રાખવી; બીજા તવાથા અથવા આંધરાંની ચમચ વડે પોલાને ફેરવી નાખવો. પછી પોળો લાલ અને તદનજ કકરો થાય ત્યાં સુધી ભાગે નહી તેમ સંભાલથી એક બે વખત પડ ઉલટાવીને ફેરવવું અને પોળો કોઈ બારદુથી નરમ જેવો લાગે તોજ સાંધી ભાગે નહી તેમ માહે તવાથાની અણી અથવા ખાવાનો કાંટો ભોકવો અને પોળો મજાહનો કકરો ખાજા જેવો અને લાલ થાયને ઉતારીને આંધરાંની ચમચની ઉપર કાઢીને અંદરનું બધું ઘી નીતારી કાઢીને પછી મોટી રકાબીમાં મુકવો. એ પોળો જાણે ઈડાંનું ઘણું મોટું જાડું ખાજું બનાવ્યું હોય તેવો તદનજ કકરો થાય છે અને ખાજાંની કાની લુખ્ખો પણ ખવાય તેવો ખાવામાં ઘણો સરસ લાગે છે. પણ વળી એટલીજ મોટી પણ એના કરતાં સેજ ઉંડી કઢાઈમાં સવાશેર કરતાં પણ જરા વધારે ઘી નાખીને બનાવેલો પોળો વધારે સરસ થાય છે અને એ પોળામાં તો ફકત અડધા શેર જેટલુંજ ઘી ખપે છે. પણ એ રીતે રોજ ઘણા પોળા બનાવવાનું કાંઈ બધાને પરવડે નહી માટે સવા શેરને બદલે પોણો

શેર ઘીમાં પણ ઉપર મુજબ દોહવેલાં ઇડાંનો પોળો મજાહનો કકરો થઈ શકે છે. પણ હમેશ ત્રણ ઇડાંનો સાધારણ પોળો બનાવવો હોય તો તેને માટે પણ ઉપર મુજબજ ઇડાંને દોહવીને તૈયાર કરવા અને દોઢ પાશેર યા તેથી સેજ વધારે ઘીને ઉપર લખ્યા મુજબની કઢાઇમાં ખુબ તરેહ કકડાવી ખુબ ધુંમાડો નીકળે પછી તેજ રીતે આએ દોહવેલાં ઇડાંને ઘીમાં રેડી હેઠેનું પડ બદામી રંગનું તળાય તેટલાં કઢાઇમાંનું બોરદુ પરનું ઘી ચમચા વડે પોળાની ઉપર છાંટીયા કરવું અને હેઠેનું પડ બદામી રંગનું થાય ત્યારે પોળાને ફેરવી નાખી પોળો જે તરફથી પોચો લાગે ત્યાં અવારનવાર તવાથાની અણી અથવા ખાવાના કાંટાને હેઠે સુધી ભોકયા કરી થોડે થોડે વખતે પડ ફેરવી એમ અણી અથવા કાંટો ભોકતાં રહી એ રીતે ચાર પાંચ વખત પડ ફેરવવું, તેથી પોળો મજાહનો કકરો થશે. આએ છેલ્લા લખેલા પોળાના મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં તાવેલું ઠંડું પતળું ઘી નાના બે ચમચા મેળવું અથવા સોદાબાઇકાર્બ બેઆનીનાં વજન જેટલો તોળી તેમાંથી ચોથા ભાગ જેટલો લેવો અને દોહવેલાં ઇડાંની મેળવણીમાંથી બે ચમચી જેટલી જુદી કાઢી તેમાં એ સોદાને બરાબર મેળાને પછી બધાં ઇડાંમાં એ મેળવવું. અથવા Brown & Polson's Paisley Flour બેઆની જેટલો તોળી તેમાંથી અડધો લઇ તેને સોદાની કાની ઇડાંમાં મેળીને પોળો બનાવવો. એ ત્રણડે પોળા મજાહના કકરા થાય છે પણ સોદાવાળા પોળાનો રંગ જરા સાંવલો થાય છે.

ઇડાંનો પોળો સાદો ૨ જો.

આએ વીવીધવાંનીમાં ચમચા અથવા ચમચીથી આટો યા બીજી ચીજો માપવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખા યા ઘઉંનો આટો ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી લઇ તેમાં સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી નાના બે ચમચા (ડૅજર્ટસ્પુન) ભરી ઠંડું દુધ બરાબર મેળવીને પછી તાજાં બે ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી પતળાં કરીને આટાની મેળવણીમાં બરાબર મેળવું. તે પછી કલઇવાળા નાના પેણા યા કઢાઇને ધોઇ અંદરથી લુછી તદન કોરડી કરીને તેમાં અડધો શેર ઘીને ચુલે મુકી ખુબ કકડીને માહેથી ઘણો ધુંમાડો

નીકળે ત્યારે બળતું ધીમું કરી નાખવું અને મેળવણીમાં આટો હેઠે ઠરી જાય છે તેને પાછો બરાબર મેળવીને એકદમ વચમાંજ રેડવી નહી પણ ઝીણી ધારે પાંથરીને ફરતી રેડવી અને તેમાં વચમાં જ્યાં ખાલી ખાચા રહેલા હોય તેમાં પણ મેળવણી રેડીને તે પુરવા. પછી હેઠેનું પડ બદામી રંગનું થાયને તવાથા વડે પોળાને ફેરવી નાખી પોળાનો જે ભાગ જાદો હોય તેમાં છેક હેઠે સુધી ખાવાનો કાંટો યા તવાથાની અણી ભોકવી. પણ તેમ કરતાં મુંથાઇને પોળો ભાગે નહી તેની સંભાળ રાખવી, તેમજ તળતી વેળા પોળાને એકજ ગમ રહેવા દેવો નહી પણ કઢાઈ યા પેણામાં તવાથા વડે અવારનવાર ગોળ ફેરવ્યા કરવો અને બીજું પડ પણ એવુંજ તળાયને ફેરવી નાખીને પછી વારંવાર પકાવ્યા કરીને ગોળ ફેરવતાં રેહવું, તેથી પોળો એકજ ગમથી લાલ થઇ જશે નહી. પણ દુધને લીધે એ પોળો ઘેરા લાલ રંગનો થાય છે માટે તેવો તળાય અને મજાહનો કકરો થાયને ઉતારી જરા વાર ઘીમાં રાખીને પછી કાઢવો. ઉપર મુજબના આટા તથા નીમકમાં દુધને બદલે ઘટે તેટલું થોડું ઠંડું પાણી મેળવી ઘટ કરીને તેમાં ઉપર મુજબ ઇડાં ભેળાને એજ રીતે એ મેલવણીનો બનાવેલો પોળો ફીકા લાલ રંગનો અને આખો પોળો મજાહનો ઘણોજ કકરો ખાજાં જેવો થાય છે.

ઇડાં પટેટા પર.

લીંબુનાં જેટલા મોટા સારી જાતના અડધો શેર પટેટાને છોલી તેનાં વેફર કાપી એ ડુબે તેટલાં ઠંડાં પાણીમાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક પીગળાવી તેમાં વેફરને અડધો કલાક ભીનવી રાખવાં. પછી પાશેર કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાંપવા અને વેફરને સોજાં ધોઇ અડધો શેર ઘીને કઢાઈમાં ધીમે બળતે મુકી તે કકડીને માહેથી ધુમાડો નીકળે ત્યારે તેમાં વેફર નાખવાં પણ માહે વારંવાર ચમચ ફેરવવી નહી, કારણ તેથી વેફર ભાગી જશે. વેફર હેઠેથી જરા તળાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ફેરવવાં અને હેઠેથી પાછાં એવાં થાય પછી અવાર નવાર ફેરવી ફીકાં સફેદ પણ મજાહનાં કકરાં તળાયને ઉતારીને ઘીમાંથી કાઢી લઇ એજ ઘીમાં કાંદાને બદામી રંગનો કકરો તળી ઉતારીને કાઢી લેવો. પછી પેણાની અંદર પેહલે બધાં વેફરને પાંથરીને પછી તેની ઉપર બધો તળેલો

કાંદા સરખેા ભભરાવીને ગમે તેટલું પેલું કઢાઇમાંનું ઘી નાખી તેની ઉપર સમાય તેટલાં બેથી ત્રણ ઇડાંને ઇડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ આખી દાળનાં અથવા ચારવેલાં બનાવવાં. કાંદાને વેફર સાથે ભેળીને નાખવા નહી તેથી હેઠે લાગીને કોઇ વખત કાળો થાય છે. બીજી રીતે ઇડાં બનાવવાં હેાય તેા છોલેલાં પટેટાનાં મેાસંબી ચણા જેટલાં કાપેલાં ચેારસ કટકા અડધેા શેર લેવા અને તેને ધેાઇને ઉપર મુજબનાં ઘીમાં પેાચાં તળીને કાઢી લીધા પછી છોલેલાં કાંદાના ઘણા ઝીણા કાપેલાં કટકા પણ એટલાંજ વજનના લઇ તેને પણ ઘીમાં બદામી રંગના તળી કાઢીને પટેટા સાથે ભેળવું અને ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમકને બે ચમચી પાણીમાં બરાબર પીગળાવીને કાંદા પટેટા સાથે મેળવી નાનાં પેણા અથવા કઢાઇમાં અડધી ઇંચ જાડું પાથરી ઇડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ચાર ઇડાંને દેાહવીને એની ઉપર બનાવી ઉતારીને ઠંઢી ત્રણ ઇંચ જેટલા ચેારસ કટકા કાપીને કાઢવા. બાફેલા પટેટા પર ઇડાં બનાવવાં હેાય તેા અડધેા શેર સેાજા પટેટાને છોલી નરમ બાફી પાણીમાંથી કાઢી બરાબર મીક્ષ્ડ કરી માહે વાટેલું નીમક તથા છુડેલાં મરી ટેસ્ટ મુજબ ભેળીને દેાઢ પાશેર ઘીમાં પેહલે તળીને પછી ઉપર પટેટાના કટકા પર ઇડાં બનાવવા લખ્યું છે તેમ એને પાથરીને એની ઉપર પણ ચારવેલાં ઇડાંજ બનાવવાં.

ઇડાં પનદેારાં પર.

આએ ચેાપડીમાં ગેાસ્ત અથવા મરઘી પનદેારાંમાં છાપેલું છે તે મુજબનાં પનદેારાં લેવાં અને ઇડાં તુરીયાં પર છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પંનદેારાં પકાની ઇડાં તરકારી પર બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ એની ઉપર ઇડાં કરવાં.

ઇડાં પપાંઉ પર.

કાચાં સફેદ પણ પાકટ થયલાં પપાંઉની ચાર ચીર કાપી છાલ છોલી બીયાં કાઢી નાખીને પછી ઘણી પતલી વેફર જેવી કાતરીએા કાપીને ધેાવી અને થેાડું ઘી કલઇવાળી તપેલીમાં કકડાવીને તેમાં બરાબર તળી માહે ટેસ્ટ મુજબ જરા નીમક ભેળીને પછી એક પેણામાં પાંથરવાં અને ઇડાં તરકારી પર બનાવવાની રીત છાપેલી છે

તેમાં લખ્યા મુજબ એની ઉપર સમાય તેટલાં આખી દાળનાં અથવા ચારવેલાં ધડાં બનાવવાં. એ ધડાં ગરમ સારાં લાગે છે અને પપાઉનો ટેસ્ટ પટેટાના જેવો લાગે છે.

ધડાંપાક.

તાજાં ૫૦ ધડાંની દાળ, ચીનાઇ ખરી સાકર અથવા સેાજી સફેદ સાકરીયા ખાંડ બેમાંનું જે તે એક શેર ૩, સેાજું મીઠાઇનું ઘી શેર ૩, સેાજી નવી બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં દરેક શેર ૦ાા, નવી ચારેાળી તથા કીસમીસ દરાખ દરેક શેર ૦ા, એલચી તોલા ૩, જાયફલ તોલો ૧, તદન નવી મજાહની જાદી મેદા સુંઠ છુંદીને ચાળેલી તોળેલી હોય તો તોલા ૩, અને ભરેલી હોય તો ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, છુંદીને ચાળેલાં ઉજળાં મરી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, ઘણેા સેાજો ગેાલાબ ખપ મુજબ.

એલચી જાયફળને છુંદવું. બદામ, પસ્તાં તથા ચારેાલી છેાલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ એ ત્રણે મેવાને છેાલી બદામ પસ્તાંના બબે કટકા કાપી ધેાઇ લુછીને તદનજ કોરડું કરવું. સાકર હોય તો તેનેા અમથોજ ઘટે તેટલેા ગેાલાબ નાખીને ટાઇટ શીરેા કરીને ગાળવેા પણ ખાંડ હોય તો પછી શીરેા બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઇડું નાખીને ટાઇટ શીરેા કરી ગાળીને પછી એ બેમાંનેા જે શીરેા હોય તેને તદનજ ઠંડો થવા દેવેા. કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ઘી નાખી મદયમ બળતે ઉઘાડું મુકવું અને કકડીને માહેથી બરાબર ધુમાડેા નીકળે ત્યારે તેમાં બધા મેવાને જુદેા જુદેા ધેરેા બદામી રંગનેા તળીને આંઘરાંની ચમચથી કાઢી ગમે તો બદામ પસ્તાંના કટકાજ રાખવા અને મરજી પડે તો ત્રણેને છુંદવું. ઘીને તદનજ ઠંડું થવા દેવું, પછી ધડાંની દાળને ખુબ તરેહ દેાહવી પતલી કરીને પછી કરછીથી ઘીમાં સારીકાની મેળવીને તેમાં ઠંડો થયેલેા શીરેા રેડી બધું બરાબર એકરસ કરી ધગધગતા પુરતા ઇંગાર ઉપર ચુલે મેલી જરા પણ હાથ રાખ્યા વગર કલઇ ભરેલી ચમચથી ઘુંટયાજ કરવું અને ઘટ જેવું થાય ત્યારે ઉપર સુંઠ મરી ભભરાવીને સાકરનેા ગેાલાબમા શીરેા બનાવેલેા હોય તો થેાડું ઘી છુટું પડેને ઉતારવું પણ પાણીમાં ખાંડનેા શીરેા બનાવેલેા હોય તો પછી સુંઠ મરી સાથે નાના ૭ ચમચા ગેાલાબ પણ

માહે ભેળીને પછી ઉપર મુજબ થોડું ઘી છુટું પડે ત્યારે ઉતારવું અને ઇડાંપાક ઠંડો થવા આવે ત્યારે મેવો તથા એળચી જાયફળ ભેળવું. કારણ ગરમમાં મેવો ભેળાયાથી મેવો પોચો થઇ જાય છે, તેમજ બધું ઘી છુટું પડેને પણ ઉતારવું નહી, તેમ થયાથી ઇડાંપાક વવરો થઇ જાય છે. ઇડાંની સફેદી નીકળે તે કોઇ પણ જાતનાં મકરૂમમાં અથવા હલવો ઇડાંની સફેદીનો છાપેલો છે તેમાં અથવા પુડીંગ ક્વીકલાઇમમાં વાપરવી.

સફેદી તથા દાળ બેઉ સાથે નાખીને બનાવેલો ઇડાંપાક પણ મજાહનો થાય છે. પણ તેમાં બધો સામાન ઉપર લખ્યા મુજબનોજ લઇને તેજ રીતે તૈયાર કરવો, પણ તેમાં પચાસ ઇડાંની દાળ લખેલી છે તેને બદલે આખાં છતરીસ તાજાં ઇડાં લેવાં અને તેને ભાંજી ખુબ તરેહ દોહવી પતળાં કરીને એનો ઇડાંપાક પણ એમજ બનાવવો. એ ઇડાંપાક ખાંડના શીરાનો બનાવેલો હોય તો આએ ચોપડીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તે મુજબ ૦। તોળો ખરી કેસરને સેકી વાટીને એક નાના ચમચા ગોલાબ સાથે ભેળવીને તૈયાર રાખી ઇડાંપાક તૈયાર થવા આવે ત્યારે માહે એ ભેળવી.

ઇડાંપાક સરસ.

તાજાં ૫૦ ઇડાંની દાળ, ચીનાઇ ખરી શાકર શેર ૪, સોજું માખણનું ઘી શેર ૨॥, સોજી નવી બદામની બીજ શેર ૧॥, સોજું સુકું ઘઉંનું દુધ તથા સુકાં સીંગોડાં દરેક શેર ૧, ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં શેર ૦॥, નવી ચારોળી શેર ૦।, દોધી; કાકડી; કોહોળું; ખરબુજ એ ચાર જાતનાં મગજ તથા ખસખસ દરેક ચીજ નવટાંક, સોજી મેદા સુંઠ છુંદીને ચાળેલી તોળા ૨, એળચી; જાયફળ; જાવંત્રી તથા પીપળામુળના ગાંઠ દરેક તોળો ૧, છુંદીને ચાળેલાં ઉજળાં મરી તોળો ૦॥, સોજી ખરી કેસર તોળો ૦।, ઘણો સોજો ગોલાબ ખપ મુજબ.

આએ વીવીધવાંનીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તે રીતે કેસરને સેકી વાટીને નાના ત્રણ ચમચા ગોલાબ સાથે કોડીનાં વાસણમાં ભીનવીને ઢાંકી રાખવી. બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત આએ ચોપડીમાં છાપેલી છે તે

મુજબ એ ત્રણુંને છોલી ધોઇને કોરડું કરવું. પીપળામુળના ગાંઠને છુંદીને ચાળવું. ઘઉનું દુધ તથા સીંગોડાંને જુદું જુદું છુંદીને તારની ચાળણીથી ચાળવું. ઘટ તેટલો ગોલાબ નાખીને તેમાં શાકરનો ચાસવાળો શીરો કરી ગાળાને તદન ઠંડો થવા દેવો. મોટી કઢાઇમાં એક શેર જેટલું ઘી મધ્યમ બળતે ચુલે મુકી તે બરાબર કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે તેમાં બધો મેવો તથા મગજ જુદું જુદું તળી કાઢીને છુંદવું અને તળતાં બાકી રહેલાં ઘીમાંથી થોડાંમાં સીંગોડાંને તળી કાઢીને પછી જે ઘી રહેલું હોય તેમાં ઘઉંનાં દુધને શીકું લાલ તળવું. સેજ ઘીમાં ખસખસને ભુંજવી. ત્યારબાદ એક કલઇ ભરેલા જરા મોટા પાટીયામાં ઇડાંની દાળને ખુબ તરેહ ઘુંટી તદન પતળી કરીને તેમાં બાકી રહેલું બધું કાચું ઘી બરાબર એક રસ કરીને પછી બધો શીરો માહે સારીકાની મેળવી ધીમે બળતે પહેલ મેલી જરાબી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરી સેજ ઘટ થાયને બાકીનો બધો સામાન ભેળી ધગધગતે ઇગારે ઘુંટયાજ કરવું. અને ઘી છુટું પડવા માંડેને ગોલાબ સાથની કેસર ભેળવી અને બધું ઘી છુટું પડી ઇડાંપાક તૈયાર થાયને ઉતાર્યા પછી છેલ્લે એળચી, જાયફળ તથા જાવંત્રી મેળવવું.

ઇંડાં પાપડી પર.

ગોસ્ત અથવા મરઘી પાપડીમાં છે તેમાં લખ્યા મુજબની પણ ઘણી ઝીણી કુમળી પાપડી અડધો શેર લેવી અને તેમાં લખ્યા પ્રમાણે વજનનું એમાં ગોસ્ત યા મરઘી તથા પાપડી બધું નહી લીધાથી તેને ભાગનું ઘી તથા બીજો બધો સામાનબી જાન મુજબ ઓછો લેવો અને એ અમથી પાપડીને તતરાવીને મળી ગયલી ઘી પર પકાવી ખટાસ પસંદ હોય તો ટેસ્ટ મુજબ વેલાતી સૉસ ભેળવો અને ઇડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એ પાપડીની ઉપર ત્રણથી ચાર ઇડાંને આખ્ખાં અથવા દાહવેલાં બનાવવાં. પણ એમાં આખું લસણ તથા બીજી કોઈ પણ તરકારી લેવી નહી.

ઇંડાં પોચ્ડ.

પોચ્ડ ઇડાં બનાવવા માટે પોપટજીના પેણા જેવા ત્રણ ચાર કુળીયાં સાથનાં હાથાવાળાં વેલાતી વાસણ આવે છે તેને ઍગ પોચર

કહે છે. તેમાં એક ઇડું બનાવવું હોય તો પણ તેનાં બધાજ કુળીયાં પેહલે ઠંડાં પાણીથી ભરીને તે દરેકમાં ૦।। ચમચી જેટલું નીમક નાખવું અને તેને ચુલા ઉપર મધ્યમ બળતે ગોઠવીને બરાબર સરખું મુકવું. કુળીયાંમાંનું પાણી ખુબ તરેહ કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે એકેક કુળીયાંમાં એકેક ઇડું ભાંજવું પણ માહે નાખ્યા પછી તેને જરાબી હલાવવું નહી. સફેદી બરાબર બંધાય અને દાળને આંગળી લગાડતાં જરા નરમ જેવી લાગે ત્યારે એ વાસણને ઉતારી પાડી ઇડાં જરા ઠરેને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી મોટા ચમચા વડે ઇડાંને અળગાં કરી બીજા ચમચાનો ટેકો રાખીને કાઢવાં. દાળ કઠણ પસંદ હોય તો તેમ થાય પછી ઉતારીને ઇડાં કાઢવાં. પોચરમાં ઇડાં થાય છે તેજ પ્રમાણે પોપટજીનાં પેણામાં પણ એ ઇડાં થાય છે. પણ પોચર અથવા પેણો પણ નહીજ હોય તો પછી કલઈ ભરેલી છાલકી નાની તપેલી, લંગડી અથવા કાંસીયામાં થોડાં નીમક સાથે ઉપર મુજબ પાણીને ખુબ કકડાંવીને પછી ઉપર મુજબ એમાં જુદું જુદું એકેક ઇડું ભાંજીને બનાવવું. કારણ એમાં સાથે ઘણાં ઇડાં થશે નહી. કોઈ વખત એ ઇડાં સીક માણસને પણ ડૉકટર આપવા ફરમાવે છે.

ઈડાં પાંઉ પર.

બે દોઢીયાંવાળાં સફેદ પાંઉની ૦।। ઇંચ જાદી બધી સરખી કાતરીઓ કાપીને એકેક કાતરીના એક સરખા બબે કટકા કાપી તેને લોઢી ઉપર ઘીમાં બદામી રંગના તળવા પછી એ બધાં કટકા સમાય તેટલાં ત્રાંબાના કલઈ ભરેલાં ઢાંકણામાં બધાં કટકા એકેક સાથે અડાડાવીને સરખા ગોઠવીને મુકવા. ઉછી ઇડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એની ઉપર સમાય તેટલાં ઇડાં બનાવવાં.

ઈડાં ફ્રેંચબીન્સ પર.

કાંદા શેર ૦।।।, તાજી કુમળી ફ્રેંચબીન્સ શેર ૦।, ઘી તોલા ૫, આદુ તોળો ૦।, લસણ વાલ ૫, (બેઆની ભાર), નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઇંડાં ૩.

ફ્રેંચબીન્સને સમારી વાખ કાઢીને બબે કટકા કરી તેને બારીક સેવ જેવી કાપવી. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કઢાઈમાં ઘીમાં ફીકા લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારી નીમક તથા ફ્રેંચબીન્સ ભેળી તેને તતરાવીને દોઢ પાશેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે રાખી અડધું પાણી બળેને ઈંગારે મુકવું અને ફ્રેંચબીન્સ બધી મળી જઈ નરમ થઈ ઘી પર આવેને ઈંડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એની ઉપર ઈંડાં બનાવવાં. મસાલાનું પસંદ હોય તો એક ઝુડી કોથમીરનાં પાંદડાં તથા એક મોટાં લીલા મરચાંને ધોઇને બારીક કાપી તે તથા દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી અડધી ચમચી તથા હળદ સપાટ ભરેલી ચમચીનો ચોથો ભાગ ફ્રેંચબીન્સ તતરાવતી વખતે એ પણ સાથે નાખવું.

ઈંડાં બાફેલાં.

જેટલાં ઈંડાં બાફવાં હોય તે બધાં ડુબે તે ઉપરાંત તેની ઉપર ચાર આંગળ રહે તેટલાં પાણીને એક તપેલીમાં ઢાંકીને ચુલે બળતાં ઉપર મુકવું અને તે ખુબ તરેહ કકડી જોસ આવીને અંદર ઉછળે ત્યારે ઈંડાં સેજબી તડખાય નહી તેમ સંભાળથી ચમચા યા કરછી વડે પાણીમાં મુકી પાછુ ઢાંકણુ ઢાંકવું અને છ મીનીટ પછી ચુલા પરથી ઉતારીને માહેથી ઈંડાં કાઢવાં. ઈંડાં અર્ધકચરાં બાફેલા કરવાં હોય તો ઉપર મુજબના કકડતાં પાણીમાં એજ રીતે ઈંડાં નાખવાં અને બીજું ઠંડુ પાણી બીજા વાસણમાં ભરીને આગળ તૈયાર રાખી તપેલીમાં ઈંડાં મુક્યાને બરાબર ચાર મીનીટ થાયને ઉઘાડીનો પેલુ ઠંડુ પાણી માહે રેડી દઇને તુર્તજ તપેલીને ચુલા ઉપરથી ઉતારી પાડીને અંદરથી ઈંડાં કાઢી લેવાં. ઈંડાં ફાટ ફુટનાં હશે તો માહે પાણી ભરાઇને બંધાશે નહી માટે તદનજ આખાં લેવાં.

ઈંડાં બુમલા પર.

કાંદા રતલ ૦।, ઘી શેર ૦।, સોજા સુકા બુમલાને ચીરીને કાંટા કાઢી નાખીને ઝુપેલો રેસો તોલા ૫, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨, આદુ તોળો ૦।।, લસણ તોળો ૦।, ઇંડાં ૪.

આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કોથમીર મરચાંને ધોઇને બારીક કાંપવું. પછી કલઇ ભરેલી કઢાઇમાં રેસાને ઘીમાં કકરો.

બદામી રંગનો તળીને કાઢી લેવો અને કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી એજ ઘીમાં કકરા બદામી રંગનાં તળી માહે આદુ લસણ વધારીને પછી કોથમીર મરચાં માહે જરા ભુંજી રેસો નાખી બરાબર મેળવી નાના ત્રણ ચમચા ભરીને પાણી ભેળા ઇડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પાંથરીને એની પર ઇડાં બનાવવાં.

ઈડાં ભાજી પર.

આએ ચોપડીમાં ભાજી પહેલી છાપેલી છે તે પ્રમાણે ખપ જોગી ઝીણાં અથવા મોટાં પાદડાંની મેથીની ભાજી લેવી અને જરા વધારે ઘી નાખીને તેજ રીતે ભાજી મજાહની ઘી પર પકાવવી અથવા અમથી ચોળાઇની ભાજી એમાં લખ્યા મુજબ પકાવવી અને ઇડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એ ભાજી પર આખી દાળનાં અથવા ચારવેલાં ઇડાં બનાવવાં.

ઇડાં ભીંડા પર.

કુમળા ભીંડા શેર ૦॥, કાંદા તથા ઘી દરેક શેર ૦।, સોજા સુકા બુમલા ૩, ઇડાં ૩, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

ભીંડાને ધોઇ લુછીને તેની એક ઇંચના છથા ભાગ જેટલી પતળી બધી કાતરીઓ કાપવી. બુમલાને ભેભટમાં અર્ધકચરા ભુંજી ચીરીને કાંટા કાઢી નાખીને રેસો કરવો. કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી મોટી કઢાઇમાં ઘી કકડાવી તેમાં બધો સામાન નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરી અર્ધકચરૂં તળવું, લાલ કરવું નહી. કારણ તેવાની ઉપર ઇડાં કીધાથી તે કકરૂં થઇ જાય છે. એ રીતે બધું તળાય પછી નીમક ભેળીને ઇડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પાંથરીને એની ઉપર આખી દાળનાં અથવા ચારવેલાં ઇડાં બનાવવાં.

ઈડાં ભુંજેલાં.

સોજું નર બકરાનું નકી ગોસ્ત તોળા ૮, ઘી તથા કાંદા દરેક તોળા ૫, પાંઉનું ક્રમ્બસ એટલે ક્રીમ બરાબર ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, વેલાતી સૉસ નાનો ચમચો ૧, તદન

તાજાં ઇડાં ૩, આદુ તોળો ૦ાા, લસણની છુટી મોટી કળી ૫, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૦ાા, નીમક ખપ મુજબ.

ગોસ્તને સોજ્જુ કરી વજનસરના કટકા કાપી બે વખત ઠંડાં પાણીથી ધોવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં ફીકા લાલ તળી માહે આદું લસણ ભેળી તે તળાવાનો સોહડમ નીકળે અને બધું બરાબર લાલ થાયને માહે ગોસ્ત તથા નીમક સપાટ ભરેલો નાનો એક ચમચો મેળવીને ઢાંકણ ઢાંકવું અને અવારનવાર ઉંઘાડીને તળે ઉપર કરવું અને બરાબર તતરેને એક શેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકીને મધ્યમ બળતે રાખ્વું અને ગોસ્ત બરાબર નરમ થવા અગાઉ અંદરનું પાણી સુકાવા આવે તો ઢાંકણ પર પાણી આપ્યા કરી ઘટે તો માહે તે રેડયા કરવું, અને વધારે ઓછી નહી પણ બરાબર ભરેલી એક પાશેર જેટલી ગ્રેવી સાથનુંજ કરીને ઉતારવું. પછી માહેથી ગોસ્તને કાઢી લઇ તેનો બારીક રેસો કરવો અને ગ્રેવી ઠંડી થાયને તેમાં સૉસ ભેળી છુટાં છુટાં ભાંજેલાં ત્રણ ઇડાં સમાય તેટલી એક તદ્દનજ આખી ઍનેમલની ઉંડી સુપપ્લેટમાં ગ્રેવી રેડવી અને તેની અંદર અકેકની ઉપર નહી પણ પાશે પાશે ઇડાં ભાંજી તેની ઉપર સફાઇથી બધો રેસો પાંથરીને પછી પાંઉનું ક્રીમ તેની ઉપર બધે સરખું ભભરાવવું અને છુંદેલાં મરી સાથે વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી એક ચમચી ભેળીને પછી ક્રીમની ઉપર એ ભભરાવીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવાં મુકવું અને ચુલા ઉપર હોય તો હેઠે અને ઉપર ઢાંકણ ઢાંકી તેની ઉપર ઇંગાર મેલી ભુંજવા મુકી ઇડાં જરા નરમ દાળનાં જોઇયે તો દાળની ઉપર આગળી લગાડીને તપાસી જોઇ તેવાં થાય ને ઉતારવું અને દાળ કઠણ પસંદ હોય તો તેવાં કરીને ઉતારી તવાથા અથવા ચમચથી કાઢવાં. ગોસ્તના રેસાને બદલે ખારી અથવા રોસ્ત પકાવેલી મરઘીનાં સીનાંનો રેસો તોળીને સાત તોળા લેવો.

ઇડાં ભુંજેલાં ૨ જાં.

એક ઇંડું ગાળામાં સમાય તેટલું નાનું એક કલઇ ભરેલું ઢંકણુ લેવું અને તેની અંદર સોજ્જુ કઠણ ઘી ઉપસેલી ભરેલી એક

ચમચીને સરખું ચોપડવું. પછી ત્રણ ચમટી નીમકને બારીક વાટી તેને પાંઉનું ક્રીમ ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી સાથે મેળવીને ઢાંકણમાં ચોપડેલાં ઘીની ઉપર ભભરાવી તેની ઉપર એક ઇંડું આખી દાળનું ભાંજી બીજી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ક્રીમ સાથે બારીક છુંદેલાં મરી બેથી ત્રણ ચમટી તથા વાટેલું નીમક બે ચમટી મેળવીને ઇડાંની ઉપર એ ભભરાવી તાવીને પતળું કીધેલું ઠંડું ઘી એની ઉપર ફરતું રેડી ઉપર ભુંજેલાં પેહલાં ઇડાંમાં લખ્યા મુજબ ચુલા ઉપર નરમ અથવા કઠણ દાળનું ભુંજવું. વધારે ઇંડાં કરવાં હોય તો એજ હીસાબે બધો સામાન વધારે લઈ મોટાં ઢાંકણમાં બનાવવાં.

ઈંડાં ભેજાં પર.

આએ ચોપડીમાં ભેજાં ખારાં છાપેલાં છે તે પ્રમાણે પણ એક ભેજાંના ઝીણા કટકા કાપીને તતરેલું ખારૂં પકાવીને પછી ઇંડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એ ભેજાંને પાંથરીને એની ઉપર સમાય તેટલાં ઇડાં કરવાં.

ઈંડાં મલાઈ પર.

સોજા નાના કલઈ ભરેલા પેણાને ચુલા પર ઇંગારે મેલી સોજું ઘી ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો લઇને તેને પેણામાં લગાડવું અને તે ગરમ થાયને સોજી તાજી પોણો શેર કઠણ મલાઇને પેણામાં પાંથરીને તેની ઉપર ત્રણ તાજાં ઇડાં પાસે પાસે ભાંજીને ઉલટું ઢાંકણ ઢાંકી તેની ઉપર તથા હેઠે ચુલામાં થોડાં ઇંગાર રાખવા અને મલાઇ લાલ થાયને ઉતારી ઉપસેલી ભરેલી ત્રણ ચમચી મેદા ખાંડ અથવા છુંદેલી ખાંડને ઉપર ભભરાવવી. મલાઇ પર ચારવેલાં ઇંડાં કરવાં હોય તો સોજું કઠણ ઘી ઉપસેલી ભરેલી ત્રણ ચમચી લેવું અને તેમાં ઉપર લખેલો બધો સામાન તથા ઇડાંને કાંસીયામાં બરાબર મેળવી ગમે તો બે ચમટી નીમક પણ નાખી ચુલે ચારવીને કઠણ થાયને ઉતારવું. પોળો બનાવવો હોય તો એજ રીતે એટલોજ બધો સામાન મેળીને પેણામાં સોજું ઘી થોડું કકડાવીને તેમાં પોળો બનાવવો.

ઇડાં મસાલાના પટેટા પર.

પટેટા શેર ૦॥, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦।, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાંદડાં, મોટું લીલું મરચું ૧, ઇડાં ૩, જલદ સરકો નાનો ચમચો ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

પટેટાને છોલી સેજ જાદાં વેફર કાપી તેના અડધી ઇંચ જેટલા કટકા કાપવા. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇને ઘણું બારીક કાપવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી મોટી કલઇ ભરેલી કઢાઇમાં ઘી કકડાવી તેમાં શીકો લાલ તળીને કાઢી લઇ માહે વેફરના કટકા નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમી આંચે રાખી અવારનવાર ઇંધાડી ચમચથી તળે ઉપર કરી બરાબર નરમ થાયને કાઢી લેવા. તે પછી અંદર કોથમીર મરચાં નાખી તેને તળીને એમાં તળેલા કાંદા, વેફર, નીમક તથા સરકો બરાબર મેળવીને ઇડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પાંથરીને તેની ઉપર આખી દાળનાં અથવા દોહવેલાં ઇડાં બનાવવાં. પાકાં વચલાં કદનાં અડધો શેર ટામેટાંને પીચ, એપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ છોલી તેના કટકા કાપીને એ તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી ખાંડને ઇડાં માટે ઉપર મુજબના તળેલા બધા સામાનમાં ભેળીને ઇંગારે રાખી ટામેટાંનું પાણી બળે પછી એની ઉપર ઇડાં બનાવવાં.

ઇડાં મેથી પર.

કાંદા શેર ૦।, ઘી તોળા ૫, નવા મેથીના દાણા તોળો ૧, કોથમીર ઝુડી ૨ થી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઇડાં ૨.

મેથીને ચુંટી સોજી ધોઇને પુરતાં ઠંડાં પાણીમાં આખી રાત ભીનવી રાખ્યા પછી સહવારે પાછી ધોઇને બીજાં સોજાં પાણીમાં ઢાંકીને ચુલે બાફવા મુકવી અને મેથીને દાબતાં ફુટી જાય તેટલી બધી નરમ થાયને ઉતારી માહેથી બધું પાણી કાઢી નાખ્યું. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કઢાઇમાં ઘીમાં શીકા લાલ તળીને તેમાં બધો સામાન ભેળીને ઇડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પાંથરીને એની ઉપર આખી દાળનાંજ ઇડાં ભાંજીને બનાવવાં. એમાં પાણી મુદલ નાખવું નહી. એ ઇડાં મજાહનાં લાગે છે.

ઇડાં મોટા થાળામાં એકઠાં બનાવવાની રીત.

એક મોટા ગજી થાળામાં ૭૫ થી ૮૦ જેટલાં ઇડાં સામટાં કરવાં હોય તો એક તદન સપાટ તળીયાનો કલઇ ભરેલો એક ગજ વ્યાસનો

થાળો લેવો અને તેમાં ભીંડા પર ઇંડાં કરવાં હોય તો તળેલા ભીંડાનું એ આખા થાળામાં અડધી ઇંચ જેટલું જાડું પડ પથરાય તેટલા કુમળા ભીંડાને ધોઈ લુછીને તેની સેજ જાદી જેવી બધી કાતરીઓ કાપવી અને એક મોટા ઉંડા પેણામાં ડુબતાં ઘીમાં તેને બદામી રંગના તળીને ઉતારી પેણામાંથી કાઢી લઈને ખપ જોગા કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી એજ ઘીમાં તેને ફીકા લાલ રંગના તળીને કાઢી લેવા. થોડી કુમળી કોથમીરને ધોઈ કોરડી કરીને તેમાં સેજ પણ ડાંખળી રેહે નહી તેમ બધાં અમથાં પાંદડાંજ કાઢવાં. પછી થાળાનાં આખાં તળીયાંમાં તળેલા ભીંડાનું અડધી ઇંચ જાડું પડ સરફાઇથી પાંથરીને પછી તે બધાંની ઉપર તળેલો કાંદો પુરતો પાંથરીને તેની ઉપર મીજાંન સરનું નીમક ભભરાવીને પછી ઉપરથી બધાં કોથમીરનાં પાદડાં ભભરાવવાં. ત્યાર બાદ ઉપર લખ્યા જેટલાં ઇંડાં સમાય તેટલી એક કલઈ ભરેલી લંગરીમાં ઇંડાંની દાળ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ૭૦ થી ૮૦ જેટલાં ઇંડાંને ભાંજવાં. ઉપર લખ્યા મુજબ થાળામાં બધું ભરીને તૈયાર થાય તેટલાં એ થાળો કીનારી તરફથી ટેકાવીને મુકાય તેટલો મોટો ચુલો ભોંયની ઉપર માંડવા માટે જમીન ઉપર પેહલે રાખનું પુરતું જાડું પડ પાંથરીને પછી એક સરખી મોટી ઇંટની ઉપર થાળો ટેકાવીને મુકાય અને જરાબી હીલે નહી તેમ સરખે અંતરે ફેરવીને ઇંટની ચાર ચોડને ગોઠવીને મુકીને પછી આખા ચુલાની અંદર લાકડાં સળગાવ્યા પછી થાળાની હેઠે મજાહનું ફરતું મધ્યમ બળતું રાખવું. પછી પેલા ભીંડા ભરેલો થાળો જરાબી હીલે યા વાંકો રેહે નહી તેમ એ ચુલાની ઇંટની ઉપર ગોઠવીને સરખો મુકીને પછી થાળામાં મુકેલાંની ઉપર છાંટે તેમ સોજું ગરમ પાણી ઉપરથી રેડને જરા વારે પેલાં તળેલાં ઘીને થાળામાં મેલેલાંની ઉપર ફરતું થોડું રેડવું. ને પછી પેલાં ભાંજી રાખેલાં ઇંડાંમાંથી બે ઇંડાં સમાય તેટલી એક વજનમાં હલકી લોઢાંની સાફ કરછીમાં બબે ઇંડાંની દાળ તથા તેની સાથે આવે તેટલી થોડીજ સફેદી ભરવી અને પેહલે થાળાની બધી ફરતી કીનારી તરફથી એ કરછીયાંની થોડી સફેદી સાથની દાળને સેજ છુટી છુટી સરખે અંતરે મુકીને પછી એજ રીતે અંદરનો બધો ખાલી થાળો ઇંડાંથી ભરીયા પછી લંગરીમાં સફેદી વધે તે બધી સફેદીને થાળામાં ફરતી બધાં ઇંડાંની ઉપર રેડવી. પછી થાળામાં

રેડેલાં ઇંડાંને વળગે નહી તેમ એટલાજ મોટા બીજા એક સાફ થાળાને ઇંડાંવાળા થાળાની કીનારી ઉપર ચટ્ટો મુકીને થાળો ઢાંકવો. તે પછી જરા વારે ઇંડાં બંધાય ત્યારે થાળાને ઉતારી એજ રીતે બીજા થાળાઓમાં ઇંડાં બનાવવાં.

ઉપર મુજબના મોટા થાળામાં પટેટાનાં વેફર ઉપર ઇંડાં કરવાં હોય તો પેહલે છોલેલા પટેટાંનાં ઘણાં પતળાં કાપેલાં વેફરને ઉકળતાં ઘીમાં મજાહનાં કકરાં પણ સફેદ તળીને કાઢી લીધા પછી ઉપર ભીંડાનાં ઇંડાંમાં લખ્યા મુજબ તળેલા કાંદા લેવા અને ભીંડાનીજ કાની પેહલે એ વેફરનું થાળામાં જાદું પડ પાંથરીને પછી તેમજ એની ઉપર તળેલાં કાંદાનું પડ મેલી નીમક ભભરાવીને પછી તેમજ એ થાળાને ચુલા ઉપર મુકી તેજ રીતે ઉપરથી જરા ગરમ પાણી છાંટી કકડેલું ઘી રેડીને ભીંડાનીજ કાની એ વેફર પર ઇંડાં રેડીને તેમજ એ ઇંડાંને તૈયાર કરવાં.

ઈંડાં લીલાં લસણનાં ચારવેલાં.

કુમળાં લીલાં પાદડાં સાથેજ લીલું લસણ લઈ તેને બારીક ભુકા જેવું કાપીને તે તોળો ૧॥, ઘી નવટાંક, ઇંડાં ૩, દુધ નાના ચમચા ૩, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

સાફ કઢાઇમાં ઘીને ધીમે બળતે કકડાવીને તેમાં લસણને ફીકું લાલ તળીને ઉતારવું અને તે ઠંડું થાયને એક સુપ પ્લેટમાં ઇંડાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સારી કાની દોહવીને તેમાં દુધ તથા નીમક મેળવીને પછી તળેલાં લસણ સાથે એ બધું કઢાઇમાં બરાબર મેળાને ધીમી આંચે ચુલે મુકી મોટાં ચમચાથી ચારવ્યા કરવુ અને ઇંડાં જરા કઠણ થાયને ઉતારવું. એ ઇંડાં મજાહનાં અકુરી જેવાં થાય છે.

ઈંડાં લીલાં લસણ પર.

ઉપર ઇંડાં લીલાં લસણ પર ચારવેલાં છાપેલાં છે તેજ મુજબનો સઘળો સામાન લઇને તળવો, પણ ઘણો લાલ કરવો નહી. પછી ઇંડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પેણામાં પાંથરીને એની ઉપર સમાય તેટલાં ઇંડાં આખી દાળનાં ભાંજીને ઢાંકણ ઢાંકી પેણાંમાં નાના બે ચમચા જેટલું ઠંડું પાણી ફરતું રેડીને ઇંગારે મેલી ઇંડાંની દાળ બંધાયને કાઢવાં.

ઇડાં લેવટી અથવા અંબાર પર.

કાંદા શેર ૧, ઘણીજ બારીકમાં બારીક લેવટી તોળેલી શેર ૦।।, ઘી શેર ૦।, ધાંણાજીરાંનો મસાલો સપાટ ભરેલી ચમચી ૩, દલેલી હળદ તથા આખ્ખું જીરૂં દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લસણની છુટી મોટી કળી ૬, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૩, જલદ સરકો નાના ચમચા ૨, ઇડાં ૩, નીમક ખપ મુજબ.

કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. લસણને છોલી જીરાં સાથે બારીક છુંદવું. લેવટીને ચુંટી સોજી કરી જરા નીમક સાથે ભેળીને દસ મીનીટ રાખ્યા પછી ઘણી સોજી ધોઇને તેમાં બધો મસાલો મેળવવો. પછી કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી કલઇ ભરેલા પેણામાં ઘીમાં ફીકો બદામી રંગના તળી તેમાં મસાલામાં મેળવેલી લેવટી તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળી ધીમે બળતે ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને બધું જરા લાલ થાયને સરકો મેળવી ઇંડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પાંથરીને એની ઉપર આખી દાળનાં ઇંડાં બનાવવાં. અંબાર હોય તો તેને સમારી જરા નીમકમાં મેળવીને દસ મીનીટ રાખ્યા પછી સોજી ધોઈ નીચવીને ધોતાં કપડાંમાં નાખી લુછીને બધું પાણી કાઢી તદન કોરડી કરીને પછી લેવટીનીજ કાની એને પકાવીને એજ રીતે એની ઉપર ઇડાં બનાવવાં

ઇડાં વેંગણાં પર.

ગોસ્ત અથવા મરઘી તળેલી તરકારીમાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ પણ વેંગણાંની થોડી પતળી કાતરીઓ તળી એકેક સાથે અડડાવીને પેણામાં ગોઠવવી અથવા ગોસ્ત અથવા મરઘી વેંગણાંમાં છે તે પ્રમાણે પણ ગોસ્ત અથવા મરઘી વગર થોડાં વેંગણાં લઇ તેનાં મીજાંન મુજબ બીજો બધો સામાન લઇને ઘી પર તતરાવેલાં ખારાં અથવા મસાલાનાં વેંગણાં પકાવી ખટાસ જોઇયે તો ટેસ્ટ મુજબ વેલાતી સૅાસ અથવા જલદ સરકો તથા જરા ખાંડ ભેળી ઉપર લખેલી જેબી એક રીતથી વેંગણાં તૈયાર કીધાં હોય તેની ઉપર ઇડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ

આખી દાળનાં અથવા દોહવેલાં ઈંડાં તેની ઉપર સમાય તેટલાં બનાવવાં.

ઇંડાં વેલાતી.

મોટાં પાકાં કઠણ લાલ ટામેટાં શેર ૩, સોજી કઠણ દેશીની દુધની ક્રીમ ભરેલી શેર ૦ા, ઘી શેર ૦ા, વેલાતી સૉસ અથવા જલદ સરકો નાના ચમચા ૨, બારીક કાપેલી પાર્સ્લી અથવા કોથમીરનાં પાદડાં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, તાજાં ઈંડાં ૬, ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૩, નીમક; ખમણેલું જાયફળ તથા છુંદેલાં કાળાં મરી ખપ મુજબ.

સાંકડાં ઉંડાં નાનાં છ કપ પાશે પાશે મુકાય તેટલા પાટીયામાં પાણી ભરવું, પણ ઉકળતાં કપમાં ભરાય નહી તેટલું ઓછું નામવું અને તેને ચુલે મુકી ખુબ કકડેને દરેક કપમાં એકેક ઇંડું ભાંજી તે તપેલીમાં ગોઠવીને મુકવું અને દાળ તથા સફેદી બંધાયને ઉતારી અંદરથી કપ કાઢી લઇ ઈંડાં ચુંથાય નહી તેમ ચમચા વડે અળગાં કરીને કાઢીને રકાબીમાં છુટાં છુટાં મુકવાં. પછી પીચ; ઍપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ટામેટાંને છોલી કટકા રેહ નહી તેમ બરાબર મીક્ષ્ડ કરી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે બધી ખાંડ અને ક્રીમ અને નીમક તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી એકેક ચમચી ભેળી ચુલે ધીમી આંચે ઉઘાડું મેલી વારંવાર ચમચથી મેળવ્યા કરી હેઠે લાગવા દેવું નહી. પછી ક્રીમનું ઘી થઇને તે બધું છુટું પડે અને ટામેટાં કઠણ થાય ને સૉસયા સરકો મેળવી તે સુકાયને ઉતારવું. ત્યાર બાદ સપાટ ભરેલી પોણી ચમચી મરી, સપાટ ભરેલી એક ચમચી જાયફળ તથા છ ચમટી નીમકને પાર્સ્લી યા કોથમીર સાથે બરાબર ભેળી એક ખીલસ જેટલા સફેદ કોરાં કાગજનાં સમચોરસ કટકાની વચમાં એકેક ઇંડું મુકી તેની ઉપર આમ્મે ભેળેલો સામાન ભભરાવવો. પછી સામસામી બે બોરડુથી પેહલે કાગજને વાળી લઇને પછી બીજી બે બોરડુ પરના છેડાને સરખા વાળીને ચપટું પડીકું કરવું અને તે છુટી નહી જાય માટે ઉપર સુતરના બે આંટા વીટાળવા. તે પછી પેણામા ઘી નાખી ધીમે બળતે મેલી બરાબર કકડેને તેમાં પાશે પાશે બધાં પડીકાં મુકવાં અને હેઠેથી કાગજ ફીકા લાલ

રંગનું તળાયને તવાયાથી ફેરવી નાખી બીજું પડ એમજ થાય ને ઉતારીને ઘીમાંથી કાઢી લઈ પડીકાં છોડવાં અને ઇડાં ચુંથાઇને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી બધાં કાઢવાં અને ટામેટાં ઠંડાં થયાં હેાય તેા જરા ગરમ કરીને ઘી સુધાંજ બધું રકાબીમાં કાઢી સરખું પાંથરીને તેની ઉપર પાશે પાશે ગેાઠવીને ઇડાં મેલવાં. એ વાંની મજાહની લાગે છે.

ઈંડાં સેકતાનાં ફુલ પર.

કાંદા શેર ૦॥, ઘી તેાળા ૬, ચુંટીને સાફ કીધેલાં સેાજાં સેકતાંનાં ફુલ તેાળા ૫, સેાજું ભેંસનું દુધ પાશેર ૧ અથવા મેાટાં પાકટ અડધાં નાળીયેરનું દુધ પાશેર ૧, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઇડાં ૨.

ફુલને સેાજાં ધેાઇ નરમ બાફીને બધું પાણી બરાબર કાઢી નાખવું. કાંદાને છેાલી બારીક સેવ જેવા કાપી ઘીમાં બદામી રંગનાં તળી તેમાં બધેા સામાન ભેળી ઢાંકીને ધીંગારે મુકવું અને અવાર નવાર તળે ઉપર કરી ઘી પર આવે ને ઇડા તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પાંથરીને એની પર ઇડાં બનાવવાં. એ ઇડાં મજાહનાં લાગે છે.

ઈંડાં સેકતાની સીંગ પર.

આએ ચેાપડીમાં સૅાસ સેકતાની સીંગનેા છે તેમાં લખ્યા મુજબ સીંગના ગરને મજાહનેા ઘી પર રાંધવેા. પણ તેમાં લખ્યા મુજબ એની અંદર ખાંડ, સરકેા, એવી તથા ઇડાં નાખવાં નહી. પણ ખટાસ પસંદ હેાય તેા વેલાતી સૅાસ નાનેા એક ચમચેા એ રાંધેલા ગરમાં ભેળીને ઇડાં બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પેણામાં પાંથરીને ઉપર ઇડાં બનાવવાં. એ ઇડાં સારાં લાગે છે.

ઈંડાં હાફ બૉઈલ્ડ.

સેાજબી ફાટફુટ વગરનાં તદનજ આખાં તાજાં ઇડાં લેવાં. પછી તપેલી પાણીથી જરા અધુરી ભરી ઢાંકીને બળતે મુકવી અને માહે કકરા પડેને પાણી ઉછળે ત્યારે તપેલીને ઉતારી પાડી એમાંજ ઇડાં નાખવાં નહી પણ બીજા જરા ઉંડાં વાસણમાં તુર્તજ પાણી રેડીને પછી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ચમચા વડે માહે

ઇડાં મુકીને ઢાંકણ ઢાંકી દેવું. અને ત્રણ મીનીટ થાયને ઇડાં કાઢી લેવાં. બીજી રીતે એ ઇડાં કરવાં હોય તો ગરમ ગરમ ભેભટની ઉપર ઇડું મેલીને પછી છરી વરે તેને ફેરવ ફેરવ કરવું. કારણ એમજ મુકી રાખ્યાથી ઇડું ફાટી જાય છે. અને પણ ત્રણ મીનીટમાં કાઢી લેવું. પણ ભેભટમા સેજબી ઇંગારની ઝીણી ગાંગડી પણ હશે તો ઇડું ફાટી જશે માટે તેની સંભાળ રાખવી. આએ રીતે બાફેલું ઇડું કરવું હોય તો ઉપર લખ્યા મુજબ ભેભટપર ત્રણ મીનીટ છરીથી ફેરવ્યા પછી ઇડાંની ઉપર બીજી ગરમ ભેભટ નાખીને તેમાં બીજી ચાર પાંચ મીનીટ ફેરવ્યા વગરજ ઢાંકી રાખ્યાથી ઇડું કઠણ બંધાશે.

ઈસ્ટુ તળેલું લગનનું.

શકરકંદ; રતાળુ કંદ; કમોદીયો કંદ; સુરણ; પટેટા; સુકા ડબલ બીન; ગ્રીનપીસના મોટા લીલા દાણા; રાતું કોહોળું તથા ઝીણાં પાકાં ટામેટાં દરેક શેર ૧, ઘી શેર ૫ થી ૭, મોટા કાંદા શેર ૫, ઘણા ઝીણા કાંદા શેર ૨, સોજી નવી બદામની બીજ શેર ૧, નીમક તોળા ૫, આદુ તોળા ૨॥, લસણ તોળો ૧, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૪, કોથમીરઝુડી ૧૫ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૧૫, ફુદનાનાં પાદડાં ૨૫.

બદામને છોલીને ઉભી સ્લાઇસ કાપવી. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. ઝીણા કાંદાને છોલીને ધોવા. કોહોળું, પટેટા, સુરણ, શકરકંદ, રતાળુ કંદ એ બધાંને છોલી મોસંબી ચણા જેટલા પણ ઓખંડા કટકા કાપી. એ તથા બીજી બધી તરકારીને જુદું જુદું ધોવું. કોથમીર તથા ફુદનાનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઈ કોરડું કરીને બારીક કાપવું. મોટા કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવ કાપવા. પછી કલઈ ભરેલા મોટા પાટીયામાં બધું ઘી કકડાવી તેમાં બધી તરકારી તથા ઝીણા કાંદાને જુદું જુદું રીકુ લાલ તળી કાઢવું. ફક્ત ટામેટાંનેજ તળવાં નહી. ત્યારબાદ એજ ઘીમાં કાપેલા કાંદાને રીકા લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારીને તેમાં બધો તળેલો સામાન, કોથમીર, મરચાં, તથા ફુદનો બધું બરાબર મેળવી એક શેર જેટલું પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકી ઇંગારે રાખી અવારનવાર ઉંઘાડીને ચમચે ફેરવવું અને પાણીનો જરા સેજાર હોય ત્યારે અંદર ટામેટાં ભેળવાં અને ઘી પર આવેને ઉતારવું.

ઈસ્ટુ ભુંજેલું.

દાધી તથા તુરીયાં લેવાં નહી, તે ઉપરાંત બીજી બધી લીલી તથા સુકી તરકારીને છોલી તેના ચણા જેટલા કાપેલા કટકા સરખે વજને બધાં મળી શેર ૩, કાંદા શેર ૩, ઘી શેર ૧ાા, નીમક તોળો ૧ાા, આદુ તોળો ૧, લસણુ તોળો ૦ા, પાકટ સોજું મોટું નાળીયેર ૧, તાજાં ઇડાં ૧૨.

બધી કાપેલી તરકારીને સોજી ધોઇ પાણી નીગરાવા માટે સાફ ખોયામાં નાખ્વી. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપવા. નાળીયેરને ખમણી પાતા પર જરા પીસી, ઘટે તો સેજ પાણી નાખીને ઘાડું દુધ અડધો શેર કાઢવું. પછી કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ઘી કકડાવી તેમાં બધી તરકારી નાખી ફેરવ ફેરવ કરી ફીકું લાલ તળાયને ઉતારીને આંધરાંની ચમચથી કાઢી લઇ તપેલી પાછી ચુલે મુકી ઘીમાં કાંદા નાખી ફીકા લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારી બરાબર લાલ તળી અંદર બધી તળેલી તરકારી, એક તોળો નીમક તથા નાળીયેરનું દુધ ભેળીને ધીંગારે મેલી અવાર નવાર ચમચથી તળે ઉપર કરવું અને દુધ બળીને બધું ઘી છુટું પડેને ઉતારી એક કલઈ ભરેલી ઉભી ઉંડી તપેલીમાં બધું ભરી સપાટી સરખી કરવી અને ઇડાંને દીશમાં ભાંજી તેમાં અડધો તોળો નીમક નાખીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને તપેલીમાં ઉપરથી એ રેડીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મજાહનું લાલ ભુંજીને જરા ઠરે પછી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી અળગું કરીને આખુંજ કાઢવું.

ઉંબરીયું ગોસ્ત અથવા મરઘીનું.

સોજુ કુમળું પણ ફરબે નરનું ગોસ્ત રતલ ૩ ના જરા મોટા કાપેલા કટકા, નકી ગોસ્ત રતલ ૨ નો બારીક છુંદેલો ખીમો, દાણા ભરેલી કાળી પોહોળી વસઇની પાપડી અથવા દાણા વાળી સુરતી વાલ પાપડી જે તે એક શેર ૬, સોજો જાદા શકરકંદ તથા સારી જાતના વચલા પટેટા દરેક શેર ૧ાા, નાના પતળાં કુમળાં વેંગણાં ૫, કોથમીર ઝુડી ૧૨ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૧૨, લીલાં લસણની મોટી ઝુડી ૧, આદુ શેર ૦ા, ચુંટેલો અજમો તોળા ૨ાા, લસણના આખા કડા ૬, બીજું સુકું લસણ તોળો ૧, દળેલી હળદ

તથા મરી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૩, ચુંટેલું જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, સોજું મીઠું તેલ નવટાંક, તાજાં ઇડાં ૧૨, ઘી તથા નીમક ખપ મુજબ.

લસણના ૬ કડાને ધોઈ કોરડા કરીને એમજ જુદા રાખવા અને બાકીનાં લસણ તથા આદુને છોલીને છુંદવું. ઇડાંને ધોઈ નુછીને સોજાં કરવાં. કોથમીરનાં પાદડાં, મરચ્યાં તથા લીલાં લસણને ધોઇને કોરડું કરીને બારીક કાપવું. જીરાંને પીસવું. પછી છુંદેલું આદુ, લસણ તથા કોથમીર મરચ્યાંને ભેળી તેના ત્રણ ભાગ કરી બે ભાગ સાથે બધું જીરૂં, નીમક તોળો ૧॥, તથા હળદ, મરી દરેક ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી ભેળીને તેમાં ખીમાને સારી કાની મેળવી લાકડાંની ખાંડણીમાં છુંડીને એક કલાક આથી રાખ્યા બાદ હાથને તાડી અથવા પાણી લગાડીને તેના મોટા કવાબ વાળી એક કલાક વખાતા રાખવા. બાકી રહેલી કોથમીર, મરચ્યાં, હળદ તથા મરી સાથે એક તોળો નીમક ભેળીને તેમાંથી ચોથા ભાગ જેટલું જુદું કાઢી રાખવું અને બાકીના ત્રણ ભાગમાં બધું લીલું લસણ તથા બાકી રહેલું છુંદેલું આદુ લસણ મેળવીને તેમાં ગોસ્તને ધોયા વગર એમજ સાફ કીધેલા કટકાને ભેળીને બેથી ત્રણ કલાક આથી રાખવું. બધી તરકારીને ધોઈ નુછીને કોરડી કરી વેંગણાંને છાલ સાથેજ ઉભાં ચાર ચીરમાં ડીચકાં આગળથી વળગેલા કાપી પેલા જુદા કાઢી રાખે ા મસલાનો ચોથો ભાગ તેમાં ભરવો. પાપડીને ધોવી તેમજ સમારવી નહી પણ એમજ નુછી વસઇની પાપડી હોય તો એક સોજી ગુણપાટ અથવા સાદડી પાંથરીને તેની ઉપર અને તે નહી હોય તો એક સોજાં કલઇવાળા ખુમચામાં બાર તોળા નીમક સાથે ખુબ ચોળવી, પણ સુરતી પાપડી હોય તો એમ ચોળવી નહી, કારણ એમ કરતા તેના દાણા નીકળી જશે માટે દાણા નીકળે નહી તેમ સંભાળીને નીમક સાથે અમથીજ ચોળીને એ બેમાંની જે પાપડી હોય તેની માહે લસણના આખા ૭ કડા, અજમો, બધી તરકારી, આથેલું ગોસ્ત તથા મીઠું તેલ ભેળવુ અને એ સઘળું તથા કવાબ સમાય તેટલાં એક વપરાયલાં પણ તદન સોજાં માટીનાં ધરીયાંનાં તળીયાંમાં થોડું ઘી લગાડીને તેની ઉપર કહલારનું એક પડ કરવું અને તેની ઉપર બધો ભેળેલો ઉંબરીયાંનો સામાન અને વચમાં સાથે સાથે વાળેલા કવાબ તથા

ઇંડાં ભાગે નહી તેમ સંભાળાથી તે મુકી બધું દાબીને ભરવું અને છેલ્લે કહલારથીજ ઘરીયાંનું મોહું બંધ કરી બાગ અથવા ખેતની ખુલ્લી જગ્યામાં હેઠે જમીનની ઉપર આઠ દસ કાચી પાપડી મેલીને પછી તેની ઉપર ભરેલાં ઘરીયાંને ઉલટું મુકવું અને મોટાં પચીસ છાણાંનાં કટકા કરી તે પડી જાય નહી તેમ ઘરીયાંની આસપાસ તેમજ ઉપર બધે સરખાં સંભાળથી ગોઠવીને મુકી તેની ઉપર બધો ફરતો સુકાં ઘાસનો કચરો પાંથરીને પછી સળગાવવું. તે પછી અડધો કલાક ઉપર વખત થાયને એક બોરદુથી છાણાંને જરા ખસેડી પેલી ઘરીયાંની નીચે જમીન પર મુકેલી કાચી પાપડીમાથી બે ચાર કાઢીને ખાઇ જોવી અને તેની અંદરના દાંણા બરાબર ચરીયા હોય તો પછી ઘરીયાંનું ઉંબરીયું પણ ભુંજાયલ સમજી ઘરીયાંની આસપાસનું બધું કાઢી નાખીને ખાવાના વખત સુધી તેજ જગ્યા ઉપર ઘરીયું રેહવા દેવુ. છાણાં નહી હશે તો પછી બધું ઘાસ કચરો પણ ચાલશે. દાંણાની પાપડીને બદલે મજાહની ગામડી તાજી કુંમળી પાંપડીનું એજ રીતે ઉંબરીયું કરવું પણ એ પાપડીને નીમક સાથે ચોળવી નહી પણ તપાસ્વા માટે ઘરીયાંની નીચે દાંણા વાળીજ પાપડી મુકવી. મરઘીનું ઉંબરીયું કરવું હોય તો ગોસ્તને બદલે મજાહની ફરબે પણ કુમળી ત્રણ મરઘીને સમારી તેના કટકા કાપવા અથવા અકેક મરઘીનાં ચાર ચાર ફાડચ્યાં કાપવાં અને તેને ઠંડાં પાણીથી એકજ વખત સોજી ધોઇ કપડાંથી લુછીને તદન કોરડી કરવી અને ઉપર ગોસ્તના કટકા આથવા છાપ્યું છે તેજ પ્રમાણેના મસાલામાં એ મરઘીને આથવી. પણ એની સાથેબી ઉપર લખ્યા મુજબ વાળેલા કવાબ, ઇડાં તથા બીજો બધો સામાન તેટલોજ લઇને તેજ રીતે ઘરીયાંમાં ભરીને ઉંબરીયું બનાવવું. મરઘીના કટકા અથવા ફાડચ્યાંને બદલે નાનાં ચીકન અને હાફ ફાઉલ એ બેની વચમાંનાં મજાહનાં ભરેલાં છ પીલાં લેવાં અને આએ ચોપડીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એને કાપી સમારીને આખાંજ રાખી પછવાડેથી જરા ચીરી અંદરનું બધું કાઢી સોજા ધોઇ લુછી કોરડાં કરી તેની અંદર કલેજી, ટેટો તથા મુડી ભરીને એ આખાંજ પીલાંને આથીને મરઘીને બદલે અને ઘરીયામાં ભરીને ઉંબરીયું બનાવવું. હમેશ ઉંબરીયાંની આસપાસ બધે એક સરખું અને બરાબર સળગેલું બળતું રાખવું જોઇયે.

કારણ તેમ નહી હશે તો પછી ઉંબરીયું બરાબર ચરશે નહી. કહલાર નહી હોય તો પછી ખજુરીનાં છઠીયાંનાં જાળાં તેને બદલે ઉપયોગમાં લેવાં.

ઉંબરીયું બાફેલું.

દાંણા ભરેલી સોજી સુરતી વાલ પાપડી શેર ૧।।, બીયાં વગરનાં નાનાં કુંમળાં વેંગણાં; સારી જાતના વચલાં કદના પટેટા; સોજો રતાળુ કંદ તથા શકરકંદ દરેક રતલ ૦।, નીમક તોળો ૧।।, ચુટેલો અજમો તોળો ૦।।।, દલેલી હળદ તથા ધાંણા જીરાંનો મસાલો દરેક તોળો ૦।।, કોથમીર ઝુડી ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, લસણના મોટા કડા ૩, લીલાં લસણની નાની ઝુડી ૧, સોજું મીઠું તેલ નવટાંક.

કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઈ કોરડું કરીને જાડું છુંદવું અથવા પીસ્વું. લીલાં લસણને ધોઇ કોરડું કરીને જાડું કાપવું. લસણનાં કડાંને સોજા ધોવા. વેંગણાંને છાલ સાથેજ ઉભા ચાર ચીરમાં કાપી ડીચકાં આગળથી વળગેલાં રાખી ઠંડાં પાણીમાં ભીનવવાં. સમારયા વગરની આખી પાપડી તથા છોલ્યા વગરનાં આખા પટેટાને સોજા ધોવા. રતાળુ કંદને છાલ સાથેજ સોજો ધોઇને ઉભાં મોટાં ચીરીયાં કાપવાં. શકરકંદને પણ છાલ સાથેજ સોજો ધોવો. પછી નીમકમાંથી જરા લઇ કોથમીર, મરચાં, હળદ તથા ધાણાજીરાંના મસાલા સાથે ભેળી એ મસાલામાંથી ચોથા ભાગ જેટલાને વેંગણાના ચીરેલા ભાંગમાં જરા જરા ચોપડીને પછી ચારે ચીરને સાથે દાબી દેવી. ત્યાર બાદ બાકી રહેલા એ મસાલામાં લીલું લસણ, અજમો તથા બાકીનું નીમક તથા તેલ મેળવી તેમાં હાથ વડે બધી તરકારીને સારીકાની સંડોવીને એક કલઇ ભરેલી તપેલીમાં બધા સામાનને ભરી તેમાં બે પાશેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકી જરા વખત ધીમી આંચે રાખ્યા પછી ઇંગારે મુકવું, પણ હેઠે લાગે નહી માટે અવાર નવાર તપેલીને બઉ હાથે કાંથા પરથી પકડી ઉંચકીને અંદરનું હલાવવું અને ઉંબરીયું ચરીયું નહી હોય ને અંદરનું પાણી સુકાવા આવે તો ઢાંકણુ પર જરા પાણી આપ્યા કરી ગરમ થાયને માહે રેડવું અને બધું બરાબર ચરીને પાણી સુકાઇને સુકું જેવું થાયને ઉતારવું. દાણાની પાપડીને બદલે મજાહની તાજી કુમળી પાપડીનાં ઘણાંજ સેજ ડીચકાં કાઢીને તેનું પણ ઉંબરીયું થાય છે. એ ઉંબરીયું મજાહનું લાગે છે.

ઉંબરીયું માછલીનું.

આગે ચોપડીમાં ભીંગનો પરદો છાપેલો છે તેજ રીતે ભીંગ, મોટી બોઇ, મોટા છમણા, માગન, નાની કુમળી રાંમસ એ બધા માંથી જેનું ઉંબરીયું બનાવવું હોય તેને આખી વળગેલાં બે ફાડચાંમાં છરીથી ચીરી એ પરદામાં લખ્યા મુજબનો મસાલો લગાડીને તેમજ તૈયાર કરવી. કેળનાં પાદડાંને ધોઇ નુછી કોરડાં કરીને તેની ઉપર જરા જાડું ઘી લગાડી તેમાં અકેક માછલીને જુદી જુદી લપેટી તેની ઉપર સોજું ધોવું જાડું સફેદ કપડું સફાઇથી વીટાળીને તેની આસપાસ બધે સરખી દોરી બાંધી લેવી. ત્યાર બાદ કાળી અથવા પીળી મટોડીને જરા પાણીમાં કાળવી ચોપડાય તેટલી પોચી કરીને કપડાંની ઉપર તેનું સફાઇથી પોણી ઇંચ જાડું પડ કરવું અને એ જેટલી માછલી હોય તે બધી અકેકની પાશે પાશે મુકાય તેટલી જમીનની ઉપર ગામઠી કોલસાના સળગાવેલા ઇંગારનું જાડું પડ પાંથરીને મુકવું અને તેની ઉપર મટોડી લગાડેલી માછલીઓ મુકીને પછી તેની ઉપર તેમજ ફરતી બોરદુ પર પણ એજ પ્રમાણે ધગધગતા કોલસાના ઇંગાર મુકવા અને જેવી નાની મોટી માછલી હોય તે પ્રમાણે બેથી ત્રણ કલાક ભુંજી ચોપડેલી મટોડીની ઉપર ફાટ પડે ત્યારે માછલી તૈયાર થયલી જાણીને ઇંગારમાંથી કાઢીને સંભાળથી ઉખેડી લીબુંનો રસ નીચવીને ગરમ ગરમ ખાવી. એ માછલીનું ઉંબરીયું ઘણું મજાહનું લાગે છે.

એગ મીક્ષચર.

તાજાં ઇંડાં ૧ ની દાળ, સોજું તાજું દુધ પાશેર ૦ા, ખાંડ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, બ્રેંડી યા વાઇન ચમચી ૧.

દુધને એક કકરો પાડીને ઠંડું કરવું. પછી દાળને એક કપમાં ખુબ દોહવી પતળી કરી તેમાં બ્રેંડી યા વાઇન તથા ખાંડ ભેળી જરા જરા કરી દુધ બરાબર મેળવી મરજી પડે તો ટેસ્ટ માટે જરા જાયફળ ખમણીને પીવું. જરૂર હોય તો બ્રેંડી જરા વધારે લેવો. બીજી રીતે બનાવવું હોય તો એક પાશેર દુધને કકરો પાડીને ઠંડું કરવું અને તાજાં એક ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી દોહવી પતળી કરીને તેમાં સપાટ ભરેલો નાનો એક ચમચો ખાંડ ભેળી ટેસ્ટ માટે જરા જાયફળ ખમણવું. પછી

ઈડાંની સફેદીને કઠણ ફફ ચઢાવી માહે તે મેળવીને પછી છેલ્લે દુધ બરાબર ભેળીને પીવું. મરજી પડે તેા ટેસ્ટ માટે કેાઈ પણ ઍસૅન્સનાં થેાડાં ટીપાં નાખવાં. પણ તે ગેાલાબ યા બદામનું હશે તેા તેનું તેા એક ટીપું પણ ઘણું થશે.

ઍગ સ્નેા.

સેાજું તાજું દુધ શેર ૦॥, તદનજ તાજાં ઈડાં ૪, બારીક છુંદેલી ખાંડ તથા વૅનીલા ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

ઇડાંની સફેદીમાં નવટાંક ખાંડ નાખીને પછી ઘણેા કઠણ ફફ ચઢાવવેા અને દુધમાં ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ નાખી મીઠું કરી નાના કલઇ ભરેલા ઉંડા પેણામાં રેડી ચુલે ધીમે બળતે ઉંઘાડું મુકવું અને એક કકરેા પડેને સેજ ઇંગારપર રાખી સફેદીમાંથી એકેક વચલા ચમચા જેટલી સફેદીને દુધમાં છેટે છેટે સરખી ગેાળ મુકવી અને બંધાયને આંધરાંની ચમચથી કાઢીને એક મેાટાં દીશમાં ગેાઠવીને મુકી દુધને ઉતારી જરા ઠંડું થયને ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દાહવીને દુધમાં તે ભેળીને પાછું ચુલે મુકી ઘુંટવું અને ઘટ થાયને ઉતારી ટેસ્ટ મુજબ ઍસૅન્સ મેળવી દીશમાં ગેાઠવેલા સ્નેાની ઉપર પડે તેમ નહી પણ તેની વચમાંના દીશના ખાલી ખાચામાં સંભાળથી ફરતું રેડવું. બધાં એક સરખા સ્નેા બનાવવાને બદલે વચમાં મુકવા એક મેાટું અને તેની આસપાસ ફરતી હારમાં મુકવા માટે ચઢ ઉતર બનાવીને પછી દીશમાં તે ગેાઠવીયાથી તે જેાવામાં વધારે સારાં લાગે છે. વૅનીલા ઍસૅન્સ સાથે એકથી બે ટીપાં ગેાલાબનું ઍસૅન્સ ભેળીયાથી વધારે સારેા ટેસ્ટ લાગશે.

ઍપલ ફ્લુમરી.

સારી જાતનાં સેાજાં સપરચન રતલ ૨, સેાજી ખાંડ રતલ ૧, દુધની સેાજી તાજી કઠણ ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૧, સેાજું જૅલેતીન તેાળા ૨॥, આગ્રે ચેાપડીમાં લખેલાં કસ્ટરમાથી કેાઇ પણ પતળું કસ્ટર બનાવેલું તથા ગેાલાબનુ ઍસૅન્સ ખપ મુજબ.

સપરચનને છેાલી વચમાંનેા ગાંઠ કાઢી નાખીને પતળી કાતરીએા કાપી કલઇ ભરેલી સેાજી તપેલીમાં નાખી એ ડુબે તેટલું

ઠંડું પાણી રેડી ખાંડ નાખી ઢાંકીને ઈંગારે મુકવું અને સપરચન તદન નરમ થાયને ઉતારી અંદરનો શીરો ગાળી લેવો અને સપરચનને ઘુટી નરમ માવા જેવાં કરવાં. જૅલેતીનને અડધા પાશેર જેટલાં પાણીમાં વીસ મીનીટ ભીનવી રાખ્યા પછી પેલાં ગાળેલા શીરામાં ભેળી ઈંગારે મુકી અંદર ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને જૅલેતીન તદન બધું પીગળી જાયને ઉતારી એમાં પેહલે સપરચન અને પછી ક્રીમને બરાબર મેળવી બે મીનીટ પાછું ચુલે મુકીને ઉતારી ટેસ્ટ મુજબ થોડાંજ ટીપાં ઍસૅન્સ ભેળીને ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરવું. આઠ દસ કલાકે કડણ થશે પછી કેલટાને આખુ કાઢી ઉપર કસ્ટર્ડ રેડવું. ઠંડું કરવું હોય તો મોલ્ડને આઈસમાં મુકી તદન ઠંડું થાય ને કાઢવું.

ઍપલ મોલ્ડ.

સારી જાતનાં મોટા સપરચન રતલ ૨, સોજી ખાંડ રતલ ૧, સોજું બારાક આઈસીનગ્લાસ તોળા ૨ા, વીહીપ્ડ ક્રીમ ખપ મુજબ, વૅનીલા ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

સપરચનને છોલી ચાર કટકા કાપી વચમાંનો ગાંઠ કાઢી નાખીને ઘણીજ પતળી કાતરીઓ કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે આઈસીનગ્લાસ, ખાંડ તથા અડધો શેર પાણી ભેળી ઢાંકણ ઢાંકી ઈંગારે મુકવુ અને તદનજ નરમ થાય ને ઉતારી ખુબ તરેહ ઘુટી એકરસ કરી ટેસ્ટ પુરતું વૅનીલા ભેળી મોલ્ડને સોજું સૅલડ ઑઈલ લગાડી તેમાં ભરવુ અને બંધાયને વીહીપ્ડક્રીમ સાથે ખાવું. પેહલે મોલ્ડને આઈસમાં મુકી ઠંડું થાય પછી કાઢેલું વધારે સારૂં લાગશે.

ઍપલ સ્નો.

ઘણાં મોટાં સોજાં ૭ સપરચનને છોલી ચાર કટકા કાપી વચમાંનો ગાંઠ કાપી કાઢીને પછી કટકા કાપી એક સાફ તપેલીમાં નાખી એ ડુબે તેટલું પાણી રેડી ઢાંકીને ઈંગારે મુકવું અને તદન નરમ થઈ પાણી સુકાયને ઉતારી ઘુંટીને માવા જેવું કરી કલઈ ભરેલાં બેાયાં અથવા ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢવુ. પછી તાજાં ૭ ઈડાંની સફેદીને કડણ કરી ચઢાવી તેમાં બારીક છુંદેલી ખાંડ ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા ભેળી સપરચનને ખુબ તરેહ ઘુંટીને પછી

તેની અંદર બધું મેળવી સફેદીને કક ચઢાવે તેમ એ સઘળાંને ભેગો કક ચઢાવી બરફ જેવું સફેદ કરી મધ્યમ કદની ખીલોરની રકાબીમાં બરફના કટકા હોય તેમ ખડબચડું પડા ગોકુ મુકી તેને મથાળે મેડીનાં પાદડાં સાથની નાની સરખી ડાળી ખોસવી અને વીઠીપ્ડક્રીમ છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ એની ઉપર પણ તેજ રીતે જૅલીના કટકા વળગાવવા.

ઍપલ વૉટર.

મોટાં સોજા પાકા ચાર સપરચનને છોલી બારીક કાપી તેની ઉપર એક શેર કકડા પડતું પાણી રેડીને ઢાંકી રાખવું અને તદન ઠંડું થાયને ટેસ્ટ મુજબ છુંદેલી ખાંડ ભેળી મીઠું કરીને ટેસ્ટ માટે જરા લીંબુનો રસ નાખી ગાળીને આઇસમાં ઠંડું કરીને પીવું.

ઍમ્પ્રૅસ સ્વીટમીત્સ.

પફ પેસ્ટ પાઇનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ પણ માખણનો ૦। ઇંચ જાદો પફ પેસ્ટ બનાવી ચેક્રીની ગણત્રીથી ડાયમંડ, ગોળ યા બીસ્કીટ કાપવાનાં કટરથી બીજા કોઈ પણ આકારના કટકા કાપવા અને ભુંજવાનાં પત્રાંની ઉપર આટો ભભરાવી તેમાં મુકી ગરમ ભઠી યા તંદુરમાં ભુંજી ઠંડાં થાયને અડધાંની ઉપર જુદા જુદા રંગની જામનું ૦। ઇંચ જાડું પડ ચોપડી તે દરેકની ઉપર બાકીના કટકા વળગાવવા અને આઇસીંગ ખાંડની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબની સફેદ તથા ગોલાબી રંગની આઇસીંગ બનાવીને એની ઉપર ચોકડીનાં આકારમાં પતી મુકવી.

ઍમ્પાડાઅ. (પોર્ટુગીસ વાંની.)

ભરેલું હાફ ફાઉલ ૧, સોજા મોટા પટેટા શેર ૦॥, સોજું માખણ રતલ ૦।, કાંદા શેર ૦।, કૅબેજ અથવા કૉલીફલાવરનું જલદ અચાર તોળા ૪, આદુ તોળો ૦॥, લસણની છુટી મોટી કળી ૬, તજ વાલ ૫ (બેઆની ભાર) ના નાના કટકા, એળચી તથા લવંગ દરેક ૮, નીમક સપાટ ભરેલો નાનો ચમચો ૧, ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, તાજાં ઇડાં ૪ બાફેલાં.

કસ્ટનો સામાન—સોજો ઝીણો રવો રતલ ૦॥, માખણ રતલ ૦।, છુંદેલી ખાંડ તોળા ૫, તાજાં ૩ ઈંડાંની દાળ, વાટેલું

નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સાટા માટે મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા દુધ ખપ મુજબ.

મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મરઘીને કાપી સમારી કટકા કાપીને સોજી ધોવી. પટેટાની છાલ નીકળી શકે તેટલાજ સેજ બાફીને ગરમ હોય ત્યારેજ છાલ હાથ વડે છોલીને ઉભાં ચાર ચાર કટકા કાપવા. આદુ લસણને છોલીને તેનો ઉભો બારીક રેસો કાપવો. અચારને સરકામાંથી કાઢી ઉપલાં વજને ચાર તોળા લઈ તેનો ભુકો કાપીને કપમાં ઢાંકી મુકવું. પછી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં માખણ નાખી ચુલે મુકી તે બરાબર કકડે ને માહે કાંદા નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરી શીકો બદામી રંગનો થાયને આદુ લસણનો રેસો ભેળી ફેરવ્યા કરી બધું લાલ થઇ સોહડમ નીકળેને અંદર મરઘીના કટકા તથા નીમક નાખી ચમચે મેળવી પોણો શેર પાણી રેડી એળચી, લવંગ, તજ તથા પટેટા નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમી આંચે રાખવું અને પટેટા ચરેને અંદરથી કાઢી લઇ મરઘી કઠણ હોય અને પાણી બળવા આવે તો ઢાંકણ પર પાણી આપ્યા કરી ગરમ થાયને અંદરનું પાણી તદન સુકાય તો માહે એ ઉમેર્યા કરવું અને મરઘી તદન નરમ થઇ એક પાશેર જેટલી ગ્રેવી રહેને ખાંડ તથા અચાર ભેળીને ઉતારી પટેટા તથા ઇંડાં ભાંગે નહી તેમ સંભાળથી અંદર મેળવવા. પછી એ બધું કીનારી સુધી ભરાય તેટલાં એક પાઈદીશમાં ગ્રેવી સુધાંજ ભરી જોઇને પછી પાછું કાઢી લઇ દીશને ધોઇને કોરડું કરવું. ત્યારબાદ ક્રસ્ટનાં સામાનનાં માખણમાં ઇંડાંની દાળ, ખાંડ તથા નીમકને બરાબર મેળવી અંદર રવો ભેળી ઘટે તેટલું દુધ નાખીને મસળીયા વગર એમજ હલકે હાથે મજાહનો સફાઇદાર ગોળો કરવો. કારણ મસળીયાથી રવાના દાણા ભાગી જઇને આટા જેવો થાય છે અને એમાં તો દાણાવાળો રવોજ જોઇયે છે તે પછી એ ગોળાને આટામાં રોળીને પાટીયાંની ઉપર પુરતો આટો નાખી દીશની કીનારી સુધી આવે તેટલો મોટો બધેથી એક સરખો જાડો સફાઇથી વણી તેની ઉપર દીશને ઉલટું મુકીને છરી વડે બાજુની કીનારી સરખી કાપીને દીશ ઉંચકી લેવું. પછી દીશની કીનારીની ઉપર અથવા અંદર જરાબી આવે નહી તેમ બધું દીશમાં આળચું સફાઇથી ગોઠવી અંદર ગાળા રહે તેમાં બધી ગ્રેવી રેડીને

પછી એ રવાના ક્રસ્ટને ભાગે નડી તેમ સંભાળથી ઢુંચકીને ઘટે તોજ સેજ ખેંચીને કીનારી સુધી લાવને બાહેર ક્રસ્ટનો કંઈ ભાગ નીકળેલો હોય તો છરી વડે કાપી કઢીને સરખું કરવું. ત્યારબાદ પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં મજાહનું બદામી રંગનું ભુંજવું. એ લોકોતો માખણજ વાપરે પણ આપણી રીત પ્રમાણે ગમે તો મરઘી પકાવવામાં માખણને બદલે એક પાશેર સોજું ઘી લેવું. એ વાંની સારી થાય છે અને એની ઉપરનો રવાનો ક્રસ્ટ અંદરની બોરકુથી મજાહનો રાંધેલા રવાના જેવો થાય છે અને મરઘી સાથે ખાવાને મજાહનો લાગે છે.

એળચીદાણા.

સોજી પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ પાંચ શેરનો શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પોચી ગોળી પડનો શીરો બનાવવો અને બે તોળા એળચીને છોલી તેના દરેક દાણા છુટા કરીને લદાંની ઘણી મોટી કડાઈ આવે છે તેમાં નાખી શીરામાંથી એક ચમચી જેટલો તેમાં રેડીને તવાથા વડે દાણા સાથે મેળવીને ધોતાં સફેદ કપડાંનો સફાઈદાર ડુચો કરી એ દાણાની ઉપર ચોળવો. જેમ કરતાં પેલાં શીગાનું ઘણુંજ પતળું પડ એળચીના દાણાની ઉપર ચડશે. તે પછી તેને સુકા કરવા ચુલે અંગારે મુકીને પછી કઢાઈને પછી ઉતારી એજ રીતે થોડો થોડો શીરો નાખી એમજ કરીને કઢાઈને ચુલે મુકવી. પણ તેટલા અરસામાંનો બધો શીરો બંધાઈને કડણ થઇ તેમાં દાણા બંધાય તો પછી તે કામનો નહી. તેટલા માટે શીરો બનાવતી વેળા પતળો હોય ત્યારેજ તેમાંથી થોડો શીરો બીજાં વાસણમાં જુદો કાઢી રાખવો અને એ શીરો બંધાતો જાય તેમ તેમાં પતળો શીરો જરા જરા નાખી ચુલે મુકીને પાછો સરખો કરતાં રેહવું અને ઉપર લખ્યા પ્રમાણે કઢાઈમાં શીરો નાખતાં જઈ કપડાંનો ડુચો ફેરવી પાછુ ચુલે મુકતાં જઇ પંચ સાત વખત એમ કીધા પછી તો કપડાંના ડુચાથી નડી પણ તવાથા વડેજ ફેરવવું પણ પછી અટલો જરા નહી પણ મોટો ચમચો ભરીને શીરો નાખવો. એ રીતે બનાવતાં એળચી દાણા ચણા જેટલા મોટા થવા આવે ત્યારે એક માણસે ચમચાની

ધારે માહે શીરો નાખતાં જવું અને બીજાં માણસે કઢાઇના બેઉ કડાં પકડીને અંદરના દાણાને ખુબ હલાવવા. તેથી એળચીદાણાની ઉપર શીરો વધારે ચઢતો જશે. પણ હવે વારંવાર ચુલે મુકવું નહી. આપણને લાગે કે હવે એળચી દાણા પર શીરો બંધાતો નથી તોજ જરા ચુલે મુકીને ઉતારવું. એ રીતે કરતાં એળચીદાણા બધાજ એક સરખા બનતા નથી. માટે નાના મોટા ચઢ ઉતર બે ત્રણ વળનાં જુદા કાઢી પેહલે જે છેક ઝીણા હોય તેની ઉપર અને પછી બીજા વળની ઉપર એ રીતે ખાંડનાં પડ ચઢાવી બધાં એક સરખા દાણા થાયને જેટલા મોટા એળચી દાણા બનાવવાં હોય તેટલા એજ રીતે બનાવવા. પણ તે હીસાબે ખાંડનો શીરો વધારે બનાવવો. ઉંચા ચુલા ઉપર એળચીદાણા બનશે નહી, માટે હેઠે જમીન પર ચુલો માંડી નીચે બેસીને બનાવવા. કાજુ, છોલેલા ભુંજેલા ચણા તથા તલની ઉપર પણ એજ રીતે ખાંડ ચઢી શકે છે.

ઍલ્ફા રૅાક.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦॥।, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦॥, સોજું માખણ રતલ ૦।, સોજી બદામની બીજ તોળા ૫, તાજું ઇંડું ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપવી. માખણને ઘુંટીને નરમ કરવું અને બધો સામાન સાથે સારી કાની એકરસ કરી છેલ્લે બદામની સ્લાઇસ મેળવવી. પછી લગાડવાના માખણમાંથી ભુંજવાનાં પત્રાં અથવા રકાબીને લગાડી તેમાં ચમચા વડે છેટે છેટે થોડી થોડી મેળવણી મુકી મધ્યમ ભઠીમાં બદામી રંગનાં ભુંજવાં.

ઍસૅન્સ આદુનુ.

સોજાં સાખા વગરનાં આદુને છોલી ખમણીને તે શેર ૦। તથા બે લીંબુની છાલને દોઢ પાઇંટ બ્રૅંડીમાં દસ દીવસ બીનવી રાખ્યા પછી ગાળીને બાટલીમાં ભરવું.

ઍસૅન્સ એળચીનું.

એળચીનાં દાણાં તોળો ૦॥, રૅક્ટીફાઇડ સ્પીરીટસ ઑવ વાઇન આઉંસ ૧.

એળચીના દાણાને છોલી સ્પીરીટ સાથે કાચના બુચની સીસીમાં એક માસ ભીનવી રાખ્યા પછી ગાળીને મજબુત બુચની સીસીમાં ભરી નાખવું. કોઇ પણ પ્રવાહી ચીજમાં એનાં થોડાં ટીપાં નાખ્યાથી એળચીનો સ્વાદ આવશે.

ઍસૅન્સ કડવી બદામનું.

કડવી બદામની બીજ તોળો ૦॥, રૅકટીફાઇડ સ્પીરીટ્સ ઑવ વાઇન આઉંસ ૧.

બદામને છોલીને બારીક છુંદી ઉપર એળચીનાં ઍસૅન્સની માફક એળચીને બદલે એ બદામનું બનાવીને તેજ રીતે ભરી રાખી તેમજ વાપરવું.

ઍસૅન્સ કાગમરીનું.

બ્રૅન્ડી, વાઇન, કલૅરેટ અથવા જલદ સરકો એ ચારમાંનું જે તે એક ચીજ અડધી પાઇંટ લેવું અને તેમાં સવા તોળો કાગમરી નાખી વીસ દીવસ પછી ગાળીને પાઇંટમાં ભરવું. આએ ઍસૅન્સ પેહલે ત્રણ ચાર ટીપાં સૅાસ, ગ્રેવી અથવા ગોસ્તમાં નાખી જોવું અને ટેસ્ટ નહી લાગે તો જરા વધું નાખવું.

ઍસૅન્સ ગોલાબનું.

એક પાઇંટ રૅકટીફાઇડ સ્પીરીટ્સ ઑવ વાઇનમાં ગોલાબનાં અતરનાં ત્રીસ ટીપાં ભેળવાં. એ ઍસૅન્સ વૅનીલા અથવા બીજા કોઈ ઍસૅન્સના જેવું નરમ નથી પણ બદામનાં ઍસૅન્સનાં જેવું ઘણું જલદ હોય છે માટે જેમાંબી નાખવું હોય તેમાં ઘણાં થોડાં ટીપાંજ નાખવાં.

ઍસૅન્સ ચીની કબાલાનું.

ત્રણ આઉંસ રૅકટીફાઇડ સ્પીરીટ્સ ઑવ વાઇનમાં ચીની કબાલાનું તેલ એક વચલો ચમચો જરા જરા કરીને ભેળીને થોડો વાર રેહવા દઇને પછી પાઇંટમાં ભરી ચપટ બુચ મારવો. એક પાંઇટ પ્રવાહી પદાર્થમાં એ ઍસૅન્સનાં પાંચ છ ટીપાં પુરતાં છે.

ઍસૅન્સ જાયફળનું.

એક પાઇંટ રૅકટીફાઇડ સ્પીરીટ્સ ઑાવ વાઇનમાં ઘણું સેાજું જાયફળનું તેલ એક લીકર ગ્લાસને બરાબર મેળવવું. એ ઍસૅન્સ કોઈ પણ મીઠાઈ તેમજ ખાંનાંમાં નાખવું. બીજી રીતે બનાવવું હેાય તેા અડધી પાઇંટ સ્પીરીટ્સ ઑાવ વાઇન અથવા બ્રૅંડીમાં ખમણેલું જાયફળ બે તેાળાને કાચના બુચની સીસીમાં ભરી એક માસ પછી ગાળીને ભરવું. કોઇ પ્રવાહી ચીજ એક પાઇંટ હેાય તેા તેમાં એનાં ત્રણ ટીપાં નાખ્યાથી જાયફળનેા ટેસ્ટ આવશે.

ઍસૅન્સ તજનું.

અડધી પાઇંટ રૅકટીફાઇડ સ્પીરીટ્સ ઑાવ વાઇનમાં સેાજું તજનું તેલ એક વચલેા ચમચેા બરાબર ભેળીને પાઇંટમાં ભરી ચપટ બુચ મારવેા. એક પાઇંટ સૅાસ અથવા કોઈ પણ ખાવાના એટલાજ પ્રવાહી પદાર્થમાં બેથી ત્રણ ટીપાં પુરતાં છે. એ તેલ ઘણું જલદ છે માટે ઘણું નાખવું નહી.

ઍસૅન્સ પૅપરમીન્ટનું.

એક પાઇંટ રૅકટીફાઇડ સ્પીરીટ્સ ઑાવ વાઇનમાં એક લીકર ગ્લાસ પૅપરમીન્ટનું તેલ મેળવી સીસીઓમાં ભરીને ચપટ બુચ મારવેા.

ઍસૅન્સ બદામનું.

એક આઉંસ રૅકટીફાઇડ સ્પીરીટ્સ ઑાવ વાઇનમાં કડવી બદામનું તેલ એક ડ્રામ એટલે ૬૦ ટીપાં મેળવી ચપટ બુચ મારવેા. એ ઍસૅન્સ ઘણુંજ જલદ હેાય છે માટે કોઇ પણ ચીજમાં બે ચાર ટીપાં પણ ઘણાં થઇ જાય છે માટે સંભાળથી વાપરવું.

ઍસૅન્સ મરચાંનું.

અડધી પાઇંટ બ્રૅંડીમાં ગેાવાનાં સુકાં લાલ મરચાંની ભુકી દેાઢ તેાળેા ભેળીને પંદર દીવસ રાખ્યા પછી ગાળીને સીસીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારવેા.

ઍસૅન્સ લીંબુની છાલનું.

એક આઉંસ રૅક્ટીફાઇડ સ્પીરીત્સ ઑવ વાઇનમાં ખાટાં લીંબુની છાલના કટકા અડધો તોળાને ભેળી એળચીનાં ઍસૅન્સની માફક બનાવીને ભરવું.

ઍસૅન્સ લીંબુનું.

એક લીકર ગ્લાસ રૅક્ટીફાઇડ સ્પીરીત્સ ઑવ વાઇનમાં સોજું લીંબુની તેલ એક ચમચી બરાબર મેળવીને સીસીમાં ભરી ચપટ બુચ મારવો.

ઍસૅન્સ વૅનીલા.

અંદરનો કસ કાઢી લીધેલી સુગંધ વગરની હોય તેવી સીંગ લેવી નહી પણ મજાહની સોજી સોહડમવાળી જાદી મોટી સીંગ જેને વૅનીલા સ્ટીક્સ અથવા વૅનીલા પૉડસ કહે છે તેવી સીંગ ખપજોગી લેવી અને ધોતાં સફેદ કપડાંને જરા બ્રૅંડી અથવા રૅક્ટીફાઇડ સ્પીરીટમાં ભીનવીને તેનેથી સીંગને બરાબર લુછીને સાફ કરવી. પછી તેને ઉભી બે ભાગમાં ચીરીને તેના આસરે એક ઇંચ જેટલા કટકા કાપી પોહોળાં મોઢાંના કાચના ચપટ બુચના નાના ચોરસમાં બધા કટકા સરખા મુકીને પછી એ કટકા ડુબે પછી તેની ઉપર દોઢ આંગળ જેટલો આવે તેટલો હલકો બ્રૅંડી અથવા રૅક્ટીફાઇડ સ્પીરીત્સ ઑવ વાઇન યા જીન દારૂ એ ત્રણમાંનું જેતે એક રેડીને ચપટ બુચ દાબીને ઢાંકવો અને તેની ઉપર કપડું બાંધવું. આસરે બે માસ પછી એકવડા સોજા સફેદ ફ્લૅનલના અથવા જાદી મલમલના બેવડા કટકાનો વચમાંનો થોડો ભાગ જીન અથવા બ્રૅંડીથી ભીનવીને તેમાંથી બધું વૅનીલા ગાળી લીધા પછી છેલ્લે કપડાંમાં બધા સીંગના કટકા નાખવા અને તેમાંનું બાકી રહેલું વૅનીલા ભચડયા વગર એમજ ગળાય પછી સીંગને ફેંકી દેવી. અને કાચના ચપટ બુચની સીસીઓમાં ભરી બુચ વળગે નહી માટે અંદરથી લુછીને પછી દાબીને બુચ મારવો.

ઍસૅન્સ વૅનીલા ૨ જું.

ઉપર વૅનીલાનાં પેહલાં ઍસૅન્સમાં લખ્યા મુજબની સોજી વૅનીલા સ્ટીક્સ બે આઉંસ એટલે પાંચ તોળા લેવી અને તેને

ઉભી ચીરી તેના પોણી ઇંચ જેટલા કટકા કાપી એક સોજા' કોડીનાં બોલમાં નાખી બારીક પાઉડર જેવી છુંદલી ખરી કસ્તુરી એક ગ્રેન તથા પાંચ ગ્રેન્સ Potassium Carbonate અંદર નાખીને તેમાં ઘણુંજ કકરા પડતું સોજું પાણી ચાર આંઉંસ એટલે નાના આઠ ચમચા (ડૅઝર્ટસ્પુન) ભરીને નાખી મેળવીને ઉપર રકાબી ઢાંકવી અને તદન ઠંડું થાયને એમાં બાર આંઉંસ રૅકટીફાઇડ સ્પીરીટ મેળવીને બીલોરના પોહોળાં મોઢાંના નાના ચોરસમાં એ બધું ભરીને ઉપર તેનો કાચનો બુચ દાબીને ઢાંકવો. દસ દીવસ પછી બીજા એવાજ ચોરસમાં મલમલનાં ધોતાં કપડાંથી ગાળીને કાચનું ઢાંકણુ ઢાંકવું. વૅનીલા જે દીવસે બનાવવું હોય ત્યારેજ Potassium Carbonate મંગાવીને તુર્ત વાપરવું. કારણ થોડું હોવાથી લાવીને રહેવા દેતાં પસરી જઇ નકામુ થાય છે. કસ્તુરીને લીધે સાધારણ વૅનીલા કરતાં એનો ટેસ્ટ ઘણો સારો અને સુગંઢી થાય છે.

ઓપન જૅલી.

આએ ચોપડીમાં બ્લાંમાંશ બે જાતનાંમાં જૅલેતીનની મેળવણી છાપેલી છે તે રીતે બનાવીને તૈયાર કરવી અથવા જૅલી ખરીયાની છાપેલી છે તે બનાવવી અને એ બેમાંનું જે એક બનાવ્યું હોય તેમાં રંગ આઇસક્રીમનો ખપતો ખપતો મેળવીને ઘેરા દાડમના રંગની કરવી અને વચમાં ગોળ નળો મુકીને ખાંચો કીધેલાં મોલ્ડ ખાસ આવે છે અને તેને ઓપન મોલ્ડ કહે છે તેવાં એક મોલ્ડને આગમચથી પાણીમાં ભીનવી રાખીને પછી કાઢીને તેની વચમાંનો નળો ખાલી રાખી આસપાસના ખાલી મોલ્ડમાં આએ બનાવેલી મેળવણી રેડી મોલ્ડને આઇસમાં મુકવું અને તદન કઠણ બંધાયને બીલોરની રકાબીમાં સંભાળથી ઉલટાવીને આખી જૅલી કાઢવી અને તેની વચમાંના નળાવાળા ખાલી ગાળામાં આએ ચોપડીમાં વીહીપ્ડ ક્રીમ છાપેલી છે તેવી બનાવી અંદર તે ભરીને ઉપર થોડી વધારે મુકીને તેનો પડારોક આકાર કરવો. પણ બનતાં સુધી મોટા ગાળાનું મોલ્ડ લેવું તેથી ઉપર મુકેલી ક્રીમનો પડારોકો ઘાટ મજાહનો થશે. પણ એ વીહીપ્ડ ક્રીમ ઠંડીનાં મુલકમાં બરાબર બની શકે છે, ગરમમાં બરાબર થતી નથી માટે નળાના ગાળામાં

એ ભરવાને બદલે એ બે જાતનાં બ્લાંમાંશમાંની ગમે તો આઇસીન ગ્લાસની મેળવણી બનાવીને તે ભરવી અથવા જૅલી ચીનાઇ સફેદ ઘાસનીમાં નરાં દુધની બનાવવા છાપેલું તે બનાવીને અડધીમાં રંગ આઇસક્રીમનો ભેળીને રંગીન કરીને પેહલે નળાના ગાળો એનેથી અડધો ભરીને પછી તે બંધાયને બાકી રહેલી સફેદ જૅલીને તેની ઉપર ભરવી. પણ પેહલે ભરેલી રંગીન જૅલી બંધાય તેટલાં પેલી સફેદ જૅલીને પીગળેલી રાખવા માટે ચુલાના તાપ આગળ જરા દુરથી મેલી રાખવી. પેહલી રેડેલી રંગીન મેળવણી સાથે સફેદને વળગેલી રેહેવા માટે પેહલી બંધાયલીની ઉપર છરી વડે છાલકા જરા જરા કાપ મુકીને પછી ઉપર બીજી મેળવણી રેડવી.

ઑમલૅટ ઇડાંનો.

ઘી શેર ૦ા, ઇડાં ૬, જાયફળની ખમણીથી ખમણેલું વેલાતી પનીર તોળા ૫, છોલીને બારીક ભુકો કાપેલા કાંદા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, બારીક કાપેલી પાસ્લી તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, છુંદેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી સફેદીને કઢણ કફ ચઢાવી તેમાં બધો સામાન બરાબર મેળવી પેણામાં ઘી નાખી મધ્યમ બળતે મેલી બરાબર કકડેને તેમાં મેળવણી રેડવા અને એક પડ લાલ તળાયને તવાથાથી ફેરવી નાખી બીજું પડ એમજ તળાયને કાઢવો અને ગમે તો એક પડ તળાયને ફેરવ્યા વગર ઑમલેટને એમજ ગોળ વીટાળવો.

ઑમલૅટ કાળા બુકાનો.

સોજા કાળા બુકા ૨, ઇડું ૧, દલેલાં મરી તથા નીમક દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૦ા, ઘી ખપ મુજબ.

બુકાની ઉપરથી ચરબી તથા પડ કાઢી નાખી સોજા ધોઇ કોરડા કરીને બારીક ભુકા જેવા કાપી જરા ઘીમાં ફીકા લાલ જેવા તળી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવીને તેમાં તળેલા બુકા તથા બાકીનો સામાન ભેળી ઇડાંનો પોળો મસાલાનો પેહલો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ આમ્મે મેળવણીનો બનાવવો.

ઑમલૅટ ક્રીમનો.

ધોયલા ચોખાનો અથવા મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો આટો તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦।, દરીની દુધની કડણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦॥, સોજ્જુ માખણ નવટાંક, બદામની બીજ તોળા ૩, કડવી બદામની બીજ તોળો ૧, તાજાં ઇડાં ૬, લીંબુ અડધાંની બારીક કાપેલી છાલ, લગાડવાનું માખણ તથા બીજી છુંદેલી ખાંડ ખપ મુજબ.

બેઉ બદામને છોલી ધોઈ કોરડી કરીને બારીક છુંદવી. થોડી ક્રીમને આટામાં મેળવવી. પછી બાકીની ક્રીમમાં માખણ તથા ખાંડ ભેળી ચુલે ધુંગારે ઘુંટવી અને ઘટ થાયને ઉતારી ઠંડું થાયને તેમાં બધો સામાન ભેળીને ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દાહવી તે મેળવી સફેદીને કડણ કફ ચઢાવી થોડી થોડી કરી તે બધી ભેળવી અને એક સાદાં મોલ્ડમાં અથવા પત્રાંના ગોળ દાબડામાં માખણ લગાડેલું સફેદ કાગજ મુકી મેળવણીથી તે જરા અધુરો ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવા મુકી જરા વખત પછી ઉપર થોડી ખાંડ ભભરાવીને પછી બરાબર ભુંજવું.

ઑમલૅટ કૉર્નફ્લૉઅરનો.

Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર તોળા ૩॥, ઘી રતલ ૦।, દુધ પાશેર ૧, ઇડાં ૨, ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દળેલાં મરી તથા નીમક દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

ઇડાંને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દાહવી પતળાં કરી તેમાં બધો સામાન બરાબર મેળવી એકરસ કરવો અને કઢાઈમાં ઘી નાખી ચુલે મધ્યમ બળતે મેલી બરાબર કકડેને ઇડાંનો પોળો સાદો છાપેલો છે તેમ એનો બનાવવો.

ઑમલૅટ કૉલીફ્લાવરનો.

કૉલીફ્લાવરની અંદરથી છુટાં કીધેલાં ફુલ ૨, ઘી શેર ૦।, ઇડાં ૨, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

કૉલીફ્લાવરને બાફીને બારીક કાપવી અને ઇડાંને ભાજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દાહવીને તેમાં બધો સામાન બરાબર

મેળવી ઘીને પેણામાં બરાબર કકડાવીને ઇડાંનો પોળો સાદો છાપેલો છે તેમ એનો બનાવવો.

ઑમલૅટ ખીમાંનો.

નકી ગોસ્ત રતલ ૦। નો આએ ચોપડીમાં ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો છાપેલો છે તે પ્રમાણે પણ મજાહનો સુકો ખીમો પકાવવો. પછી ચાર ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દાહવી સફેદીને કડણ કફ ચઢાવી એ બેઉને ભેળીને પછી ખીમાની સાથે મેળવવું અને ઑમલૅટ ઇડાંનામાં લખેલી રીતે એનો ઑમલૅટ બનાવવો.

ઑમલૅટ ખીમાંનો ૨ જો.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો છાપેલો છે તેમાં પૅટીસ, સમોસા, વૅનકેક એવી કોઇ ચીજમાં ભરવા માટે બનાવવા લખેલું છે તે પ્રમાણે ૦। રતલ નકી ગોસ્તનો પાણીના ભાગ વગરનો પણ મજાહનો પોચો ખીમો પકાવવો. પછી તાજાં ત્રણ ઇડાની સફેદીમાં ચાર ચમટી ભરી વાટેલું નીમક નાખી કડણ કફ ચઢાવી તેમાં દાળને સારીકાની મેળવવી અને સાફ પેણામાં નવટાંક ઘીને ચુલે ધીમે બળતે મેલી તે બરાબર કકડીને અંદરથી ઘણો ધુંમાડો નીકળે ત્યારે બળતું વધારે ધીમું કરી નાખીને પછી તૈયાર કીધેલી ઇડાંની મેળવણીને પેણાની વચમાં સરખી રેડી સફાઇથી તવાથા વડે ચોખંડું જેવું પાંથરવું અને હેઠેનું પડ ઘેરા બદામી રંગનું થાય ત્યારે એક બોરદુ પરથી ઑમલૅટ એક ઇંચ જેટલો ખાલી રાખીને તે તરફથીજ પછી દોઢેક ઇંચ જેટલા ભાગની ઉપર બધો ખીમો સરખો મુકીને તે તરફથી ઑમલૅટને સફાઇથી સરખો વાળીને વીટાળી લઇ હલકે હાથે તવાથાથી જરા દાબીને સેજ ચપટો જેવો કરીને બેઉ પડ મજાહનાં લાલ તળીને ઉતારીને કાઢી લેવો.

ઑમલૅટ જામનો.

તાજાં ઇડાં ૪, રાજબૅરી જામ નાના ચમચા (ડૅજર્ટ સ્પુન) ૩, ઘી તથા ઝીણી ખાંડ દરેક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨,

સોજો કૉર્નફ્લૉઅર સપાટ ભરેલા નાના ચમચા ૩ અને તોળેલો હોય તો તોળા ૨, દુધ નાના ચમચા ૨, વાટેલું નીમક ચમચી ૪.

ઇંડાંની દાળમાં ખાંડ નાખી ખાવાના કાંટાથી સારીકાની મેળવી એકરસ કરવું અને કૉર્નફ્લૉઅરનો સોજથી ગાંગરો રહે નહી તેમ તેમાં થોડું થોડું કરી બધું દુધ ભેળીને પછી દાળની સાથે એ મેળવવું. પછી સફેદીમાં નીમક નાખી કાંટાથી કઠણ કરૂ ચઢાવી તેમાં દાળવાળી મેળવણી ભેળવી અને લોઢીમાં ઘી નાખી ધીમે બળતે મેલી કકડીને અંદરથી ધુંમાડો નીકળેને બળતું કાઢી નાખી ઇંગાર પર રાખી ઈંડાંની મેળવણીને વચમાં રેડી તવાથા વડે જરા પતળી સરખી ગોળ પાંથરીને ઉપર મોટું ઢાંકણુ યા રકાબી ઉલટું ઢાંકવું અને થોડે વારે ઉંધાડી ઑમલૅટ ઉપરથી બંધાયો નહી હોય તો પાછું ઢાંકી બંધાયને ઢાંકણુ કાઢી નાખવું અને હેઠેનું પડ મજાહનું ઘેરૂં લાલ થાયને ઉતારી પાડી ઘી વગર અમથોજ ઑમલૅટ સેરવીને રકાબીમાં લેવો પણ ગરમની ઉપર જામ પીગળીને પતળી થઈ જાય છે માટે જરા ઠંડો થાયને આસપાસની બધી ફરતી કીનારી બે ઇંચ જેટલી ખાલી રાખીને વચમાંના ભાગ પર બધી જામ સરખી પાંથરીને તે બાહેર નીકળી પડે નહી તેમ સફાઇથી સરખો ગોળ ઑમલૅટ વીટાળી લઇને તુર્ત ગરમ ખાવો, ઠંડો સારો લાગતો નથી. એ ઑમલૅટ સારો લાગે છે.

ઑમલૅટ ટામોટાંનો.

ઘી શેર ૦॥, ઈંડાં ૩, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો સપાટ ભરેલા નાના ચમચા ૨, ઝીણાં ટામોટાં ૩, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

પીચ, ઍપ્રીકૉટ તથા ટામોટાં છોલવાની રીત છાપેલી છે તે રીતે ટામોટાંને છોલીને બારીક કાપવાં. આટાને જરા પાણીમાં કાળવવો. ઇંડાંને ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવવાં. પછી સઘળો સામાન સાથે મેળવી પેણા અથવા કઢાઇમાં ઘી નાખી બરાબર કકડેને ઇંડાંના પોળો સાદો છાપેલો છે તે રીતે એને બનાવવો. ગમે તો આટો નાખ્યા વગર અમથો બીજા સામાનનોજ

બનાવવેા. ગમે તેા મેળવણીમાં જરા ખાંડ તથા વેલાતી સૅાસ મેળવેા.

ઑમલૅટ પનીરનેા.

ઘી શેર ૦ાા, જાયફળની ખમણીથી ખમણેલું વેલાતી પનીર શેર ૦ા, ઇડાં ૬.

ઇડાંને કલઇવાળાં મેાટાં ઢાંકણમાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દેાહવીને પતળાં કરી તેમાં પનીર ભેળવું અને ઇડાંનેા પેાળેા સાદેા છાપેલેા છે તે રીતે ઘી કકડાવીને એ પેાળેા બનાવવેા.

ઑમલૅટ પાંઉનેા.

ઘી શેર ૦ા, સુકાં પાંઉનું ક્રમ્બ્સ તથા તાજી દેરીની દુધની કઠણ ક્રીમ દરેક ઉંપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ઇડાં ૩, માખણ તેાળા ૨ાા, છુંદેલાં મરી; છુંદેલું જાયફળ તથા નીમક દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૦ાા.

ઇડાંને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દેાહવી પતળાં કરવાં અને પાંઉનાં ક્રમ્બ્સ સાથે ક્રીમ ભેળી થેાડીવાર રાખ્યા પછી બધેા સામાન ઇડાંમાં મેળવી ઇડાંનેા પેાળેા સાદેા છે તેમાં લખ્યા મુજબ ઘી કકડાવીને તેજ રીતે એને બનાવવેા.

ઑમલૅટ ફ્રેંચ.

ઘી શેર ૦ા, ઇડાં ૪, ઝીણેા કાંદેા ૧, દુધ નાનેા ચમચેા ૧, બારીક કાપેલી પાર્સ્લી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દળેલાં મરી તથા નીમક દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

કાંદાને છેાલી ઘણેા બારીક ભુકેા કાપવેા અને ઇડાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દેાહવીને તેમાં બધેા સામાન બરાબર ભેળવેા. પછી પેણામાં ઘીને મધ્યમ બળતે બરાબર કકડાવી તેમાં પાંથરીને મેળવણીને સરખી ગેાળ રેડી જરા તળાયને તવાથાથી અળગેા કરવેા અને બરાબર લાલ થાયને બેવડેા વાળી ઉતારીને ઘીમાંથી કાઢવેા.

ઑમલૅટ ફ્રૅંચબીન્સનો.

ઘી શેર ०।।, જાયફળની અમણીથી અમણેલું વેલાતી પનીર તોળા ૪, તદન કુમળાં ફ્રૅંચબીન્સના વાખ કાઢીને બારીક સેવ જેવી કાપેલી તોળા ૩, ઇડાં ૪, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવીને તેમાં બધો સામાન સારીકાની ભેળા ઇડાંનો પોળો સાદો છાપેલો છે તેમ કઢા-ઇમાં ઘી કકડાવીને તેજ રીતે એ મેળવણીનો બનાવવો.

ઑમલેટ માછલીનો.

ઘી શેર ०।।, સોજી તાજી માછલી અથવા કોળમીને તતરાવેલી ખારી પકાવીને પછી તેને બારીક કાપેલી રતલ ०।, માખણ તોળા ૩, બારીક કાપેલી પાર્સ્લી તથા નીમક દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઇડાં ૨.

ઇડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવી સફે-દીને કડણ કફ ચઢાવી એ બેઉ ભેળીને પછી એમાં બધો સામાન બરાબર મેળવી પેણામાં ઘી નાખી ચુલે મધયમ બળતે મેલી કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળે ત્યારે તેમાં મેળવણી રેડવી અને હેઠેનું પડ બરાબર લાલ થાયને તવાથાથી ઑમલૅટને બેવડો વાળીને કાઢવો.

ઑમલૅટ મીઠો.

ઘી શેર ०।।, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૨।।, ઇડાં ૬, ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક તથા છુંદેલું જાયફળ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઍપ્રીકૉટ જામ અથવા કોઈ પણ શીરા વગરનો સોજો મુરબ્બો ઘણોજ બારીક કાપેલો તથા દળેલી ખાંડ ખપ મુજબ.

ઇડાંને મોટાં કલાઇવાળાં ઢાંકણામાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી તેમાં બધો સામાન બરાબર મેળવી મોટાં પેણામાં ઘીને મધ્યમ બળતે બરાબર કકડાવીને તેમાં મેળવણી રેડીને પછી ધગધગતે ધુંગારે રાખવું અને હેઠેથી લાલ થવા આવેને વચમાં જામ અથવા મુરબ્બો પાંથરીને બોરડુ પરથી ફરતો એક ઇંચ

જેટલો ખાલી રાખીને તવાથાથી સરખો ગોળ વીટાળીને ઘીમાંથી આંધરાંની ચમચે સરખો કાઢી લઈને ઉપર બધે દલેલી ખાંડ ભભરાવવી. એ ઑમલૅટ ગરમ ઘણો મજાહનો લાગે છે, ઠંડો સારો લાગતો નથી.

ઑરેંજ કેક.

બારીક છુંદેલી ખાંડ રતલ ૧, સેકીને સુકો કીધેલો મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦॥।, તાજાં ઈંડાં ૧૦, ઑરેંજફ્લાવર વૉટર લીકર ગ્લાસ ૧, નાનાં ૧ ઑરેંજની બારીક કાપેલી છાલ, માખણ ખપ મુજબ.

ઈંડાંની સફેદીમાં ઑરેંજફ્લાવર વૉટર નાખી કફ ચઢાવીને માહે થોડી થોડી કરી બધી ખાંડ ભેળીને છાલ મેળવી છેલ્લે ઈંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી દોહવી પતળી કરીને તે ભેળીને અડધો કલાક ઢાંકી રાખવું. ત્યારબાદ એમાં જરા જરા કરી બધો આટો બરાબર મેળવી મોલ્ડને ઘણું પુરતું માખણનું જાડું પડ ચોપડી તેમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું.

ઑરેંજ ચીજ કેક.

સ્પંજકેકનો ભુકો; સોજ્જું કઠણ માખણ તથા છુંદીને ચાળેલી ખાંડ દરેક શેર ૦॥।, દેરીની દુધની કઠણ ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૧, તાજાં ઈંડાં ૬, સંત્રા અથવા ઑરેંજનો રસ નાના ચમચા ૮, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ બેઉ મળી તોળો ૦॥।, ઑરેંજ અથવા સંત્રાની છાલના ઝીણા કાપેલા કટકા તોળો ૦॥, પફપેસ્ટ ચીજકેકનો છાપેલો છે તે તથા કોડીયાંને લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

પેહલે પફપેસ્ટ ચીજકેકનો બનાવી કોડીયાંને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં મુકી ફીનારી સરખી કાપીને તૈયાર કરવું. પછી ઈંડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી બેઉને ભેળીને પછી તેમાં અકેક પછી બધો સામાન સારીકાની એક રસ કરીને એ મેળવણીને પફપેસ્ટ મુકેલાં કોડીયાંમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં મુજબ

મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવાં. એ કેક ઘણાં સારાં લાગે છે.

ઑરેંજ ફ્લાવર વૉટર.

નીરોલી (ઑરેંજ ફ્લાવરનું તેલ) ૬૦ ટીપાંની ચમચી ૧, રૅકટીફાઇડ સ્પીરીટસ ઑવ વાઇન, વાઇન ગ્લાસ ૧.

ઉપલી બેઉ ચીજને સોજાં ગાળેલાં અડધો શેર પાણી સાથે ભેળાયાથી ઑરેંજ ફ્લાવર વૉટર થાય છે અને એ ઘણું ખરૂં ઇંગ્રેજી મીઠાઇમાં વપરાય છે.

ઑરેંજ માર્મલેડ પુડીંગ.

ઑરેંજ માર્મલેડ; સોજું માખણ તથા સુકાં પાંઉનું ક્રીમ એટલે ક્રમ્બ્સ એ દરેક તોળેલું શેર ૦॥, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦।, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૫, તાજાં ઇંડાં ૨, બેકીંગ પાઉડર નાનો ચમચો ૧ અથવા સોદા બાઈકાર્બ વાલ ૨॥ એટલે બેઆનીનાં અડધાં વજનનો, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૦॥, મોલ્ડને લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઉપલો બધો સામાન એક મોટાં કોડીનાં બોલમાં સારીકાની મેળવી છેલ્લે બેકીંગ પાઉડર અથવા સોદા ભેળા એ મેળવણીથી બે ઇંચ જેટલું અધુરૂં ભરાય તેટલાં મોલ્ડને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરીને ઉપર સફેદ કોરૂં જાડું કાગજ બાંધીને પછી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પુડીંગ કઠણ થાય ત્યાં સુધી બાફવું. ગમે તો એ પુડીંગ સૉસ મીઠો છાપેલો છે તેની સાથે ખાવું.

આંબાકલીયો.

મોસમ ખલાસ થયા પછી જ્યારે કેરી મલતી નહી હોય ત્યારે આંબાકલીયો જોઇતો હોય તો નીચે મુજબ બનાવીને ભરી રાખવો.

આએ વીવીધ વાંનીમાં મુરબ્બો કાચી કેરીનો ચીર અથવા ફાડચાંનો છાપેલો છે તેમાં લખેલી જાતની પણ તેનાં કરતાં સેજ નાની મજાહની પાકટ દલદાર કાચી સાખ્યા વગરની ખપજોગી કેરી

લેવી અને તેજ રીતે ચાર ચાર ચીર કાપી તેમજ છોલીને તેમાં લખ્યા કરતાં એને સેજ છુટા છુટા ચોખા દેવા. તે પછી ઠંડાં પાણીમાં બાર કલાક ભીનવી રાખ્યા બાદ એજ મુરબ્બામાં લખેલી રીતે બનાવેલા ચુનાના પાણીમાં બીજા બાર કલાક ભીનવવું. પછી કેરીને કાઢીને તોળી જોઇ એક શેર ચીર માટે દોઢ શેરને હીસાબે ઘણો સોજો નરમ પતની ગોળ લઈ તેનો ભુકો કરી જો આંબાકલીયો પચાસ કેરીની ચીરનો હોય તો કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ગોળ નાખી એક ઇંડાંને ઘોઇને એમાં કોટળાં સુધાંજ ભચડીને બરાબર મેળવી શીરો પતળો થાય તેટલું માહે ઠંડું પાણી ભેળી ગોળને પીગળાવીને ચુલે મધ્યમ બળતે ઉંધાડું મુકવું અને અંદર બે ચાર જોશ આવી તપેલીમાં વચમાંનો શીરો નીતરો થઇ આસ પાસ મેલનો બધો પોપડો થાય ત્યાં સુધી ચુલે રાખ્યા પછી ઉતારીને ઉંધાડુંજ રાખવું અને શીરો ઠંડો પડી મેલનો પોપડો કઠણ થાયને માહે તે ભેળાય નહી તેમ આંધરાંની ચમચથી બધો કાઢી નાખવો અને કલઇ ભરેલા મોટા પાઠીયામાં શીરો ગાળી લઇ પતળો હોય તો પાછો ચુલે મુકી ચાસવાળો શીરો થાયને અંદર બધી કેરીની ચીર નાખી ઉપર લખ્યું છે તે કેરીના મુરબ્બામાં લખ્યા મુજબ એનો મુરબ્બો બનાવવો. પણ એ આંબાકલીયાનો શીરો તદનજ ઘાડો એટલે લગભગ કઠણ જેવો થાય પણ સેજબી કરમાય નહી તેમ સંભાળથી બનાવીને ઉતારવો, સેજબી કરમાવા દેવો નહી અને ઉતાર્યા પછી ઉપર કપડું બાંધી ઠંડો થાયને ભરવો. જ્યારેબી એ આંબાકલીયો ખાવો હોય ત્યારે ખાવાની જરાવાર આગમચ તૈયાર કરવા માટે એક શેર ઝીણા કાંદાને છોલી સોજા ધોઈ કોરડા કરી એક કઢાઇમાં પાંચ તોળા ઘી નાખી ચુલે મુકવું અને તે કકડેને કાંદા નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરી રીકા લાલ તળીને ઉતારવું. કારણ કકડેલાં ઘીમાં રહેતા કાંદા બરાબર લાલ થાય છે. તે પછી આંબાકલીયાની બરણીમાંથી બંધાયલા શીરા સાથેજ દસબાર ચીરને કાઢી એક કલઇવાળી તપેલીમાં નાખી શીરો જરા ઢીળો થાય તેટલું થોડું અંદર ગરમ પાણી બરાબર મેળવીને ચુલે ઇંગાર પર ઉંધાડું મુકવું અને બરાબર ગરમ થઇને શીરો જરા ઘાડો થવા આવેને ઘી સુધાંજ પેલા તળેલા કાંદાને અંદર ભેળવા અને મજાહના ઘાડા શીરા સાથેનો આંબાકલીયો થાયને ઉતારીને ખાવો.

ગોસ્ત અથવા મરઘી સાથનો આંબાકલીયો બનાવવો હોય તો આએ વીવીધ વાંનીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખાઝ છાપેલું છે. તેમાં લખ્યા જેટલું ગોસ્ત અથવા મરઘીને જીરૂં નાખ્યા વગર અમથુંજ મજાહનું ઘી પર ખાઝું પકાવવું અને ઉપર મુજબ તૈયાર કીધેલા આંબાકલીયાને ગરમ ગોસ્ત અથવા મરઘીની અંદર શીરા સાથેજ બધો બરાબર મેળવી જરાવાર ઇંગારે રાખ્યા પછી ખાવો.

કચુબર કાંદાની.

એક શેર કાંદાને છોલી ઘણાજ બારીક સેવ જેવા કાપેલા, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, આદુ તોળો ૦।, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોજો સરકો ખપ મુજબ.

આદુને છોલી એને તથા કોથમીર મરચાંને ઘણું બારીક કાપવું અને કાંદામાં નીમક નાખી ચોળીને નરમ કરી તેમાં બધો સામાન ભેળી થોડો સરકો નાખવો. કાચી કેરી હોય તો વચલાં કદની કોયળ અડધી કેરીને છોલી બારીક કાપીને તે નાખવી, તેમજ કાકડી હોય તો તેને છોલી વરખ કાપીને તે પણ થોડી કચુબરમાં ભેળવી. આમલીનો શોખ હોય તો તેનું થોડું ઘણું ઘાડું ડોહરૂં કાઢી સરકાને બદલે તેમાં કચુબર ભેળવી અને મીઠી કચુબર કરવી હોય તો એકથી બે તોળા ગોળને સાફ કરીને આમલીનાં ડોહરાંમાં તે ભેળવો.

કચુબર કોપરાંનાં દુધની.

મોટા કાંદા શેર ૦।।, કાચી કેરીને છોલી રાઇના દાણા જેવો બારીક ભુકો કાપીને તે નવટાંક, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, આદુ તથા નીમક દરેક તોળો ૦।, સોજુ નાળીયેર ૦।।.

કોથમીર મરચાંને ધોઇ કોરડું કરીને ઘણુંજ બારીક કાપવું. આદુ તથા કાંદાને છોલી ઘણુંજ બારીક રાઇના દાણા જેવું કાપવું. નાળીયેરને ખમણી પાણી વગર પાતા ઉપર જરા પીસીને ઘાડું દુધ કાઢી નાના છ ચમચા ભરી એટલે અડધો પાશેર લઇ તેમાં બધો સામાન ભેળવો. ઘણો તીખાસ પસંદ હોય તો એક મરચું વધારે લેવું. કેરી નહી હોય ત્યારે ચીચોરા કાઢેલી નવટાંક

આમલીને નાળીયેરનાં દુધ સાથે કોડીનાં વાસણમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને બધો છુંછો કાઢી નાખી એ રસમાં બધો સામાન ભેળવો.

કટલેસ ઇંડાંના.

મરઘીનાં તાજાં ઇંડાં ૧૫, કાંદા શેર ૦ાા, દલેલાં મરી તથા નીમક દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧ા, કોથમીર ઝુડી ૪, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, સુકાં પાંઉનું ક્રમ્બ્સ એટલે ક્રીમ; ઘી તથા બીજાં ઇંડાં ખપ મુજબ.

કાંદાને છોલી બારીક ભુકો કાપી અડધા શેર ઘીમાં લાલ તળી ઉતારીને માહેથી કાઢી લેવો. કોથમીરના કુમળા ડાંડા સાથેજ પાંદડાં લઇ એને તથા મરચાંને ધોઇને બારીક પીસવું. પછી પંદર ઇંડાંને ભાંગી ખાવાના કાંટા વડે ખુબ તરેહ દોહવી તેમાં બધો સામાન તથા કાંદા તળતાં વધેલું બધું ઘી નાખી બરાબર એકરસ કરી ચુલે મધ્યમ બળતે મેલી ચારવ્યા કરવું અને કઠણ થાય ને ઉતારીને કાઢી લઇ ઠંડું થાયને પથરના પાતા ઉપર હલકે હાથે પીસીને તેના સફાઇથી કટલેસ થાપી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી બેઉ પડે ક્રીમ લગાડીને બીજાં ખપજોગાં ઇંડાં ભાંગી એકેક ઇંડાં માટે એકેક ચમઠીને હીસાબે નીમક નાખી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવીને પતળાં કરી પેણામાં ડુબતું ઘી કકડાવી કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામાં લખેલી રીતે ઇંડાંમાં બોળીને તેમાંજ લખ્યા મુજબ તવાથાથી ઉંચકીને ઘીમાં મેલીને તેજ પ્રમાણે તળવાં. પાંઉનું ક્રીમ નહીં હશે તો ઘઉંનો રવો પણ ચાલશે.

કટલેસ ઇસટુના.

છ આનીભાર આદુ તથા પાંચ વાલ લસણને છોલીને છુંદવું અને એક પાશેર કાંદાને છોલી બારીક ભુકો કાપી પાશેર ઘીમાં બદામી રંગનો તળી માંહે આદુ લસણ વઘારીને અંદરથી તળેલું બધું કાઢી લેવું. પછી દોધી તથા તુરીયાં વતરોગે જે બી બીજી લીલી સુકી તરકારી મળે તે છોલીને તેના મોટા મોસંબી ચણા જેટલા કટકા કાપવા, પણ ફ્રેંચબીન્સના બરાબર વાંખ કાઢીને બારીક સેવ જેવી કાપવી અને એ તરકારી સરખે વજને બધી મળીને

અડધો રતલ લઇ તેને ધોઇને કોરડી કરવી અને કાંદા તળતાં બાકી વધેલાં ઘીમાં નાખી ધીમે બળતે ચુલે મુકી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને ફીકા લાલ રંગનું થાય ને ઉતારીને આંધરાંની ચમચે ઘીમાંથી કાઢી લઇ માંહે ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી જીરૂં નાખી પાતા ઉપર બધું જરા બારીક પીસવું. ત્યારબાદ કોથમીરઝુડી ૩ નાં પાંદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨, ફુદનાનાં પાંદડાં ૮ લઇ એ ત્રણેને બારીક કાપીને એમાં બારીક કાપેલી પાસ્લી તથા સૅલરી દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચી ભેળા એક ઇડાંને ભાંજી સારીકાની દાહવીને તળેલી તરકારીમાં એ બધી ચીજ તથા તળેલો કાંદો, આદુ, લસણ તથા વેલાતી સૉસ; લીંબુનો રસ તથા ઘણો જલદ સરકો એ ત્રણે ચીજ દરેક ચમચી ૧ બધું સારીકાની મેળવી એકરસ કરી તેના ચાર ભાગ કરી સફાઇદાર ગોળા કરીને પછી લંબગોળ અથવા પાનઘાટના સરખા કટલેસ થાપી કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામાં લખ્યા મુજબ બે ઇડાંને ભાંજી માહે બે ચમટી નીમક નાખી દાહવીને તેમાં લખેલી રીતે એ કટલેસ તળવા.

કટલેસ કલેજીના.

બકરાંની ઘણી નાની કલેજી ૧, ઘી શેર ૦ા, છોલીને બારીક ભુકા જેવા કાપેલા કાંદા ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, દળેલાં મરી તથા સુકાં મરચાંની ભુકી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, નીમક તોલો ૧, આદુ તોલો ના, લસણ વાલ ૫, ઇંડાં ૩ થી ૪, કોથમીર ઝુડી ૨, નાં પાંદડાં, પાંઉનું ક્રીમ અથવા ઘઉંનો રવો ખપ મુજબ.

કોથમીરના પાંદડાંને ધોઇ કોરડાં કરીને બારીક કાપવાં. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કલેજીને સાફ કરી ધોઇને પોણોશેર પાણી તથા અડધો તોલો નીમક સાથે તપેલીમાં ઢાંકીને ધીમે બળતે બાફવા મુકી બરાબર બફાય ને કાઢીને તેની કટલેસ જેવી કાતરીઓ કાપવી. પછી કાંદાને બે તોલા ઘીમાં તળી માંહે આદુ લસણ વઘારી તેમાં કલેજીની કાતરીઓ તથા ૦ા તોલો નીમક નાખી ચમચથી મેળવી એક પાશેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે રાખવું અને કલેજી નરમ થઇ પાણી સુકાય ને ઉતારવું. પછી બધા મસાલા સાથે બાફી

રહેલું ૦। તોલો નીમક ભેળી કલેજીની કાતરીઓને બેઉ પડે ચોપડીને પછી ક્રીમ અથવા રવાને દાબીને કટલેસની બેઉ બોરદુપર પુરતું લગાડી કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામાં લખેલી રીતે ઇડાંમાં બોળીને તેજ પ્રમાણે એ કટલેસને તળવા.

કટલેસ કવીન.

ગોસ્તનો ઘણો બારીક છુંદેલો ખીમો રતલ ૦॥, કાંદા શેર ૦।, કોઇબી જાતનું વેલાતી અચાર અથવા કૅબેજનું ઘણું જલદ અચાર તોલો ૧॥, વેલાતી સૉસ નાનો ચમચો ૧, આદુ તોલો ૦॥, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧॥, દળેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૦॥, મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાંદડાં, ફુદનાનાં પાંદડાં ૭, ઇડાં; ઘી; પાંઉનું ક્રીમ તથા ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

આદુને છોલીને ઘણો બારીક ભુકો કાપવો. કોથમીર, મરચાં તથા ફુદનાને ધોઈ કોરડું કરીને ઘણું બારીક કાપવું. અચારને બારીક કાપવું. કાંદાને છોલીને ઘણોજ બારીક ભુકો કાપવો. પછી એક ઈડાંને ભાંજીને ખીમામાં મેળવીને પછી બાકીનો બધો સામાન એમાં ભેળીને દસ ભાગ કરી સફાઇદાર ગોળા વાળવા અને બે ભાગ ક્રીમ અને એક ભાગ ચોખાના આટાને ભેળીને પાટીયાંની ઉપર મુકી તેપર ખીમાના ગોળા મેલી દાબીને તેનાં બેઉ પડ ઉપર પુરતું આટા સાથનું ક્રીમ વળગાવી કેકના આકારના કટલેસ બનાવવા અને ગોસ્તના પાંસળીનાં હાડકાંના બબે ઇંચ લાંબા કટકાને કટલેસની અણી તરફ નહીં પણ તેની સામી બોરદુપર બોસવા અને કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામાં લખ્યા મુજબ ઇડાં દાહવી તેમાંજ લખેલી રીતે ઇડાંમાં બોળીને તેમજ એ કટલેસ તળવા. એ કટલેસ સારા લાગે છે.

કટલેસ કસ્ટરના.

સોજું તાજું દુધ શેર ૦॥, તાજાં ઇડાં ૫, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાંદડાં; મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, તથા જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧ એ ત્રણે બારીક પીસેલું, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, માખણ; પાંઉનું ક્રીમ તથા ઘી ખપ મુજબ.

દુધને મોટે બળતે મેલી બે પાશેર બાળીને દુધપાક જેવું એક પાશેર કરવું. અને એને ઠંડું થવા દેવું. પછી નીમકના ત્રણ ભાગ કરી ત્રણ ઇડાં ભાંજી તેમાં એક ભાગ નીમક ભેળી ખાવાના કાંટાથી

ખુબ દોહવીને દુધપાકમાં મેળવું. પછી એક ઉંડા કાંસીયાને માખણ ચોપડી તેમાં મેળવણી ભરી એ કાંસીયામાં ભરાય નહી તેટલું ઓછું પાણી એક પાટીયામાં નામી તેમાં એ કાંસીયાને મેલી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ કપડાંમાં ઢાંકણુ બાંધી તે ઢાંકીને એ કસ્ટરને ચુલા ઉપર બાફવા મુકવું અને તદન કઠણ થાયને ઉતારી ઠંડું થાયને કાંસીયામાંથી અળગું કરી ઉલાટાવીને આખું કાઢીને તેના અડધી ઇંચ જાડા સરખા કટલેસ જેટલા કટકા કાપવા અને બાકી રહેલાં નીમકને પીસેલા મસાલામાં ભેળી એ કટલેસને બરાબર લગાડી તેનાં બેઉ પડ ઉપર દાબીને પુરતું પાંઉનું ક્રીમ વળગાવવું. પછી બાકી રહેલાં ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટા વડે ખુબ દોહવી પતળું કરીને તૈયાર રાખી મોટી કઢાઇમાં પુરતું ઘી કકડાવી અંદરથી ઘણો ધુમાડો નીકળેને કઢાઇને ઉતારવી અને ઇડાંમાં કટલેસનાં બેઉ પડ તવાથા વડે ફેરવી બરાબર ઇડું લગાડીને તવાથા વડેજ એ ઘીમાં બધા કટલેસ મુકવા. પછી કઢાઇને પાછી ચુલે મેલી જરા વારે પડ ફેરવી મજાહના રીક્રા લાલ રંગના થાયને તુર્ત ઉતારી પાડીને ઘીમાંથી કટલેસને કાઢી લેવા. એ કટલેસનો ટેસ્ટ ભેજાંના કટલેસ જેવો લાગે છે.

કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તના.

આએ વીવીધ વાંનીમાં કોલ્ડ ગોસ્ત અથવા મરઘી છાપેલું છે તે મુજબનું રોસ્ત અથવા ખારૂં પકાવેલું નકી ગોસ્ત રતલ ૦ાા, કાંદા તોળા ૨ાા, પાંઉ તોળા ૨, આદુ તોળો ૦ાા, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં, મોટા લીલાં મરચાં ૪, ફુદનાનાં પાદડાં ૬, લીંબુનો રસ નાનો ચમચો ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, તાજાં રાંધેલાં ખારાં ગોસ્તની ચેવી પાશેર ૦ાા, દળેલાં મરી તથા મસાલો ગરમ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઇડાં ૩ થા ૪, પાંઉનું ક્રમ્બસ એટલે ક્રીમ અથવા ઘઉંનો રવો તથા ઘી ખપ મુજબ.

કાંદાને છોલીને બારીક ભુકો કાપી નીચવીને અંદરનું પાણી કાઢી નાખવું. પાંઉને ઠંડા પાણીમાં ભીનવી નીચવીને બધું પાણી કાઢી નાખવું. કોથમીર, મરચાં તથા ફુદનાનાં પાદડાંને ધોઇ આદુને છોલી એ બધાંને ઘણુંજ બારીક કાપવું. કોલ્ડ ગોસ્તનો ખીમો છુંદવો અને એક ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ

દાહવીને એવીમાં મેળવીને પછી એ તથા બાકીનો બધો સામાન છુંદેલાં ગોસ્તમાં બરાબર મેળવીને તેના સફાઇથી સરખા કટલેસ થાપી ક્રીમ અથવા રવાને પાટીયાં ઉપર પાંથરી તેની ઉપર અકેક કટલેસ મેલી દાબી દાબીને તેનાં બેઉ પડે પુરતું ક્રીમ યા રવો વળગાવવો. તે પછી ઇડાંને મોટી રકાબીમાં ભાંજી એક ઇડાં માટે એક ચમચીને હીસાબે નીમક નાંખી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દાહવીને પતળાં કરવાં. પણ એ કટલેસ નરમ હોવાથી હાથ વડે મુકતાં ભાંગી જાય છે માટે તવાથા વડે ઉંચકીને દાહવેલાં ઇડાંમાં અકેકને મુકી ઉપરનાં પડ ઉપર ચમચાથી ઇડું રેડવું. તે પછી સંભાળથી તવાથા વડેજ પડ ફેરવવું. એમ ફેરવ્યાથી હવે હેઠેનું પડ ઉપર આવશે તેની ઉપર પણ ચમચાએજ રકાબીમાંનું ઇડું રેડવું. એ રીતે થોડા કટલેસ થાય તેટલાં મોટી કઢાઈ અથવા પેણામાં પુરતું ઘી નાખી ધીમે બળતે મુકવું અને તે બરાબર કકડીને માંહેથી ઘણો ધુમાડો નીકળે ત્યારે હાથ વડે નહી પણ તવાથાથીજ કટલેસને ઉંચકીને સેજ છુટા છુટા ઘીમાં મુકવા અને હેઠેનું પડ ફીકું લાલ તળાયને તવાથા વડે ફેરવી નાખી બીજું પડ એમજ થાયને કાઢી એ રીતે બધા તળવા. એ કટલેસ ઘણા મજાહના થાય છે.

કટલેસ કોળમીના.

તદન તાજી ઘણી મોટી કોળમી ૧૨, કોથમીર ઝુડી ૮, મોટાં લીલાં મરચાં ૪ થી ૬, આદુ તોળા ૨, લસણની છુટી મોટી કળી તોળો ૦॥।, દળેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, વેલાતી સૉસ અથવા ઘણો જલદ સરકો નાનો ચમચો ૧, સોજા મોટાં ઇડાં ૬, ઘી; ચોખાનો આટો; નીમક તથા પાંઉનું ક્રીમ એટલે ક્રમ્બ્સ ખપ મુજબ.

કોળમીને સમારી અંદરનો કાળો દોરો કાઢી નાખીને પછી ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા નીમકમાં ખરમોટીને અડધો કલાક ગમવી. તેટલાં કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખલા સાથે પાદડાં લઈ એ તથા મરચાંને ધોઈ આદુ લસણને છોલી એ બધાંને સૉસ અથવા સરકામાં બારીક પીસી માંહે હળદ, મરી તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળવું. તેટલા કોળમીને નીમકમાં રાખ્યાને અડધો કલાક થાય ત્યારે આટો લગાડીને ઘણી સોજી

ધોઈ સફાઇથી પેટાં તરફથી છરી વડે ઉપરથી તે છેક પુછડી સુધી ઉભી સરખી ચીરીને સામી બોરફુથી વળગેલી રાખી મજાહના પહોળા કટલેસ કરીને એ ચીરેલા ભાગની ઉપર છરીથી છુટાછુટા છાલકા કાપ પાડવા. પછી કટલેસનાં બેઉ પડની ઉપર બધે બરાબર સરખો બધો મસાલો લગાડી પેલા કોળમીના વળગેલા ભાગમાં કટલેસનીજ લંબાઇની બુતારાની નવી સળીના કટકાને સરખો ઉભો ખોસીને મોટી રકાબીમાં પાંથરીને મેલી ઉપર ચાળણી ઢાંકીને અડધો કલાક રાખવું. ત્યારબાદ કટલેસના બેઉ પડની ઉપર દાબી દાબીને પુરતું ક્રીમ વળગાવી મજાહના પતળા પોહોળા કટલેસ કરવા અને પેહલે ત્રણ ઇડાંને ભાંજી તેમાં ત્રણ ચમટી નીમક નાખી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી બાકીનાં ત્રણ ઇડાંને બીજી રકાબીમાં એમજ દોહવીને તૈયાર કીધા પછી મોટી કઢાઇમાં પુરતું ઘી નાખી ચુલે મધ્યમ બળતે મુકી તે કકડીને માંહેથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે આએ ચોપડીમાં કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તના છાપેલા છે તેમાં લખેલી રીતે કટલેસને ઇડાંમાં બોળીને તેજ પ્રમાણે કઢાઇમાં મુકીને મજાહના કકરા રીકા લાલ તળવા. એ કટલેસ ગરમ ગરમ ઘણા સારા લાગે છે.

કટલેસ ખીમાના.

ગોસ્ત અથવા મરઘીનું નકી માંસ રતલ ૦ાા, પટેટા તોળા ૫, વેલાતી સૉસ તથા લીંબુનો રસ દરેક ચમચી ૧, દળેલાં મરી હળદ તથા નીમક દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીરઝુડી ૨ નાં પાદડાં, મોટું લીલું મરચું ૧, બારીક કાપેલી સૅલરી તથા પાંસલી બેઉ મળી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ફુદનાનાં પાંદડાં ૭, ઇડાં ૩, પાંઉનું ક્રમ્બસ અટલે ક્રીમ અથવા ઘઉનો રવો તથા ઘી ખપ મુજબ.

કોથમીર મરચાં તથા ફુદનાને ધોઇને બારીક કાપવું. પટેટાને બાફીને મૅક્ડ કરવા. ગોસ્ત અથવા મરઘીનો ખીમો છુંદવો અને તેમાં એક ઇડાંની દાળ, નીમક તથા બધો સામાન સારીકાની મેળવીને બે કલાક ચાળણી તળે ઢાંકી રાખ્યા પછી માંહે સૉસ તથા લીંબુ ભેળીને કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામાં લખ્યા મુજબ ક્રીમ અથવા રવો પુરતું લગાડીને તેજ રીતે ઇડાંમાં બોળીને તળવા. મીઠા કટલેસ પસંદ હોય તો બીજા સામાને ભેગી સપાટ ભરેલી એક ચમચી ખાંડ પણ નાખવી.

કટલેસ ગ્રેવીના તથા ટામેટાંની ગ્રેવીના.

ગોસ્તના; મરઘીના; ભેજાંના અથવા ખીમાના એ બધાંમાંથી ગમે તે એક જાતના તળીને તૈયાર કીધેલા કટલેસ ૫, સોજાં પાકાં ટામેટાં શેર ૧, કાંદા તથા ઘી દરેક શેર ૦।, આદુ તોળો ૦।, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાંદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨, સોજો જલદ સરકો નાનાં ચમચા ૨, ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧।।, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લસણ તથા મરચાંની ભુકી દરેક વાલ ૫ એટલે બેઆનીભાર, જલદ સરકો નાના ચમચા ૨.

આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઈને બારીક કાપવું. કાંદાને છોલીને બારીક ભુકા જેવા કાપવા. ટામેટાંને સોજાં ધોઈ ઉભા બબ્બે કટકા કાપી તદન કલઈભરેલી તપેલીમાં નાખી અડધો પાશેર પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકી ધીંગારે મુકવું અને ટામેટાં તદન નરમ થાયને ઉતારીને ઘુંટી નાખી કલઈ ભરેલી ઝીણાં આંધરાંની ચાળણી અથવા બોયાંમાં નાખીને બધો રસ છાંડી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. પછી ઘીમાં કાંદાને બદામી રંગનો તળી તેમાં આદુ લસણ વઘારીને અંદર કોથમીર મરચાં જરા તળીને પછી બાકીનો બધો સામાન, નીમક તથા ટામેટાંનો રસ ભેળવો અને તળેલા કટલેસને કલઈવાળા પેણામાં પાંથરીને મુકી તેની ઉપર ટામેટાંની એ ગ્રેવી ફરતી રેડી ઢાંકણ ઢાંકીને ધીમે બળતે રાખવું અને જોશ આવેને કટલેસ ફુલેને જરાવાર ધીંગારે રાખી ગ્રેવી ઘાડી થાયને ઉતારવું. ગમે તો ગ્રેવીમાં બે ચમચી શૅરી ભેળીને પછી કટલેસ પર રેડવી.

અમથી ગ્રેવીના કટલેસ કરવા હોય તો ખારાં ગોસ્ત અથવા મરઘીની સોજી ઘાડી ગ્રેવી દોઢ પાશેર જેટલી લેવી અને ઉપર લખ્યા જેટલીજ કોથમીર મરચાંને તેમજ કાપી ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો ઘીમાં તળીને ઉપલાજ હીસાબે સરકો, ખાંડ, મરચાંની ભુકી તથા ગોસ્ત યા મરઘીની ગ્રેવી સગળું તળેલી કોથમીરમાં ભેળી તેને એક જોશ આપીને પછી ઉપર પ્રમાણે પેણામાં કટલેસ મેલીને તેની ઉપર રેડીને તેમજ તૈયાર કરવું. પણ ગોસ્ત યા મરઘીની ગ્રેવી નહી હોય તો પછી આએ ચોપડીમાં ગ્રેવી છાપેલી છે તેનો બધો સામાન તૈયાર કરી તેમાં પાણી રેડીને પેહલે કકરો પાડવાને બદલે પેણામાં

મુકેલા કટલેસની ઉપર રેડીને ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમે બળતે મેલવું અને થોડીવાર રહીને પેણાનાં કડાં બે હાથે પકડીને હલાવી કટલેસ ફુલીને એવી ઘટ થાયને ઉતારવું.

કટલેસ ગાજરના.

એક મોટું કુમળું ગાજર વજનમાં શેર ૦।।, ઘી શેર ૦।, આદુ તોળો ૦।, લસણની છુટી કળી ૩, લીંબુનો રસ ચમચી ૨, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, દળેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૦।, ઇંડાં ૨, કોથમીર ઝુડી ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨, પાંઉનું ક્રીમ ખપ મુજબ.

ગાજર સરખું ગોળ જેવું લેવું અને તેને છોલી હેઠ ઉપરથી કાપી સરખું કરીને પછી ઉભા બે ભાગમાં કાપીને પાણીમાં બાફવા મુકી નરમ થાયને માંહેથી કાઢવું અને ઠંડું પડેને ચુંથાય નહી તેમ વચમાંના ભાગના સરખા પતલા છ કટલેસ કાપવા. આદુ લસણને છોલીને કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથનાં પાંદડાં તથા મરચાંને ધોઇને એ ચારે ચીજને પાણી વગર સુકું પીસીને તેમાં હળદ, નીમક તથા લીંબુનો રસ ભેળી કટલેસનાં બેઉ પડ ઉપર બધું સરખે ભાગે લગાડીને પછી કટલેસ ભાંગે નહી તેમ સંભાળથી બધે પુરતું પાંઉનું ક્રીમ વળગાવવું. ત્યાર બાદ ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને પેણામાં ઘીને મધ્યમ બળતે કકડવા મેલી અંદરથી ધુંમાડો નીકળેને ઇંડાંમાં મુકીને બેઉ પડે તવાથા વડેજ પુરતું ઇંડું લગાડીને તવાથાથી ઉંચકીને ઘીમાં મુકી મજાહના કકરા ફીકા લાલ તળવા. એ કટલેસ ઠીક લાગે છે.

કટલેસ ગોસ્ત અથવા મરઘીના.

ખાટકી પાસે ગોસ્તનાં છ કટલેસ કપાવવા પણ તેમ નહી બને તો પછી બકરાંના નરના પગના ઉપરના ભાગના નેસ વગરના નકી ગોસ્તના બે ઇંચ લાંબા, એક ઇંચ પહોળા અને એક ઇંચ જાદા છ કટકા કાપી તેને છરી વડે સફાઇથી પોહોળાઇમાં ચીરીને મજાહના ચોરસ કટલેસ બનાવી તેને ઢીમડાં ઉપર મુકી હલકે હાથે છરા વડે બેઉ પડ ઉપર છુટા છુટા ગોબા પાડવા. પણ એમ કરતાં ગોસ્ત છુદાઇને છુટા કટકા પડી જાય નહી તેની સંભાળ રાખવી. તે પછી બે તોળા આદુ તથા ૦। તોળા લસણને છોલીને કુંદી

અથવા પીસીને તેનો બધો રસ નીચવીને એ રસમાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક મેળવી તેમાં કટલેસનાં બેઉ પડ બોળીને રકાબીમાં મેલી ઉપર ચાળણી યા બોયું ઢાંકીને ત્રણ કલાક આથી રાખવા. જો મસાલાના કટલેસ કરવા હોય તો ત્રણ ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં મરચાં બે ત્રણને ધોઈ કોરડું કરીને બારીક કાપવું. અને સૅલરી તથા પાસ્લી બેઉને ધોઈ કોરડું કરી તેનાં પાંદડાં તથા કુમળાં ડાંખળાં સાથે જીણું કાપી એ દરેક અડધો તોળો લેવું તથા ફુદનાનાં છ પાંદડાંને પણ એમજ કાપવાં અને એ સઘળું સાથે ભેળી આદુ લસણના રસમાં મેળવીને પછી એ મસાલા સાથના રસમાં ઉપર મુજબ કટલેસને આથી મુકવા જો ખાટા કટલેસ પસંદ હોય તો સોજી ચીચોરા કાઢેલી બે તોળા આમલીને ઘણી બારીક પીસીને તે પણ મસાલામાં ભેળવી. ત્યાર બાદ કટલેસ આથીયાને ત્રણ કલાક થાયને ગોળ પાતરાં ઉપર પાંઉનું ક્રીમ અથવા ઘઉંનો જાદો રવો પાથરીને તેની ઉપર એક કટલેસ મેલી ઉપર પણ એ ક્રીમ યા રવો પાછું પુરતું નાખી હથેલી વડે દાબી દાબીને બેઉ પડે પુરતું ક્રીમ યા રવો વળગાવ્યા પછી કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામાં લખ્યા મુજબ ઈડાંમાં બોળીને તેમાંજ લખેલી રીતે એ કટલેસને તળવા. જો એ રીતે આથેલું ગોસ્ત માફક આવતુ નહીં હોય તો કાચાં પપાંઉના છોલેલા કટકા દોઢ તોલાને બારીક પીસી તે અથવા પપાંઉનું દુધ દસ ટીપાં ને આદુ લસણના રસમાં ભેળીને પછી તેમાં દોઢ કલાકજ કટલેસને આથવા કટલેસ તુર્ત બનાવવા હોય તો ઉપર મુજબના કાપેલા છ કટલેસના કટકાને જાદા ખીમા જેવા છુંદીને પછી તેના કવાબ જેવા ગોળ દડા કરવા અને ઉપર મુજબના આદુ લસણના રસમાં નીમક ભેળીને તેમાં એ કવાબને ખરમોટીને પછી ક્રીમ યા રવામાં રોળી દાબી દાબીને પુરતું લગાડીને કટલેસ થાપીને તુર્તજ ઉપર મુજબ કટલેસ તળી કાઢવા. મસાલાના એ કટલેસ કરવા હોય તો રસમાં ખરમોટીવા પછી ઉપર મુજબનો મસાલો લગાડયા બાદ ક્રીમ યા રવામાં દાબીને કટલેસ થાપવા. એ છુંદેલા ગોસ્તના કટ-લેસ ખીમાના હોય તેમ લાગતા નથી, ગોસ્તના હોય તેવાજ લાગે છે. પણ આદુ લસણનો રસ તથા મસાલો એ છુંદેલા ગોસ્તની અંદર ભેળીને કટલેસ બનાવવા નહી. કારણ તેમ કીધાથી તો પછી

ખીમાના કટલેસ જેવાજ થશે. મરઘીના કટલેસ કરવા હોય તો મરઘીના સીનાનુંજ માંસ લેવું પણ ઘણા સીના નહી હોય તો પછી કટલેસ ગોસ્ત અથવા મરઘીના ફરમાસુ નીચે છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ પગનું માંસ પણ લેવું પણ મરઘીના માંસને ગોસ્તની કાની ચોબા દેવા નહી પણ છરીથી છુટા છુટા સેજ ચોબા પાડવા અને ઉપર મુજબના નીમક ભેળેલા આદુ લસણના રસમાં ખરમોટીને ફક્ત એકથી દોઢજ કલાક એ કટલેસને આથયા પછી ગમે તો મસાલા વગર એમજ ઉપર મુજબ તળવા અને ગમે તો ઉપલી રીતનો બનાવેલો મસાલો લગાડીને પછી બનાવવા.

કટલેસ ગોસ્ત અથવા મરઘીના ફરમાસુ.

નર બકરાના ઉપલા ભાગનાં પગનું નેસ વગરનું કુમળું નકી ગોસ્ત રતલ ૦॥, ઘી શેર ૧॥, કાંદા; આદુ તથા પટેટા દરેક છોલેલું તોળા ૨, ઉપર કટલેસમાં લખ્યા મુજબની કાપેલી સૅલરી તથા પાર્સ્લી દરેક તોળો ૦॥, લસણ તોળો ૦।, ફુદનાનાં પાંદડાં ૧૦, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાંદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪, દળેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઇડાં ૪, નીમક તથા પાંઉનું ક્રીમ એટલે ક્રમ્બ્સ ખપ મુજબ.

ગોસ્તને પાણીથી એક વખત ધોઈ નીચવીને કોરડું કરી ખીમો છુંદી આદુ લસણને છોલી છુંદીને બધો રસ કાઢી તેમાં ઉપલી ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળી ખીમામાં મેળવીને તેનો ગોળો કરી અડધો કલાક રાખવું. તેટલાં પટેટા તથા કાંદાનો ઘણો બારીક ભુકો કાપી કોથમીર, મરચાં તથા ફુદનાને ધોઈ કોરડું કરી ઘણું ઝીણું કાપી એ બધાં સાથે સૅલરી, પાર્સ્લી, હળદ તથા મરીને ભેળવું, તેટલાં કટલેસના ખીમાને આથ્યાને અડધો કલાક થાયને તેને એક ઘણી મોટી કોડીની રકાબીની વચમાં મેલી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તેનો બધેથી એક સરખો એક ઇંચ જાદો ગોળ કટલેસ થાપવો અને પેલા બધા ભેળેલા સામાનમાંથી અડધાને એની ઉપર સરખો ભભરાવી તેને હથેલીથી દાબીને તેની ઉપર પુરતું ક્રીમ ભભરાવા તેને પણ માંહે એમજ દાબીને પછી બીજી મોટી રકાબીમાં થોડું ક્રીમ ભભરાવી કટલેસને છરીથી અળગો કરીને સંભાળથી ઉંચકીને ક્રીમ ભભરાવેલી રકાબીમાં ઉલટો મુકી બીજાં ખાલી પડની ઉપર

પણ એજ રીતે બાકી રહેલો બધો ભેળેલો અડધો સામાન અને પછી પુરતું ક્રીમ ઉપર મુજબ હલકે હાથે દાબીને વળગાવી કટલેસને બધેથી એક સરખો જાદો અને ગોળ એક બીલસની પણ બે આંગળ જેટલો મોટો થાય તેટલા વ્યાસનો થાપવો અને બે ઈડાંને ભાંજી તેમાં બે ચમટી નીમક નાખીને ખાવાના કાંટા વડે દોહવીને પતળાં કરી કટલેસની ઉપર બધે ફરતું સરખું રેડવું. પછી કટલેસને છરાથી અળગો કરી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી બીજી સાફ મોટી રકાબીને તેની ઉપર ઢાંકીને તેમાં ઉલટાવી લઈ એજ રીતે બાકી રહેલાં બે ઈડાંને દોહવીને કટલેસનાં બીજા પડ ઉપર રેડવાં. તે પછી એક મોટા ઉંડા પેણામાં ઘી નાખીને ચુલે મધ્યમ બળતે મુકવું અને તેમાંથી ધુંમાડો નીકળે તેટલું બધું કકડેને કટલેસ ભાગે નહી તેની સંભાળ રાખી રકાબીમાંનો કટલેસ તવાથા વડેજ પેણામાં સેરવી દઈને અંદરનું કકડેલું ઘી કટલેસની ઉપર ચમચથી છાંટવું અને હેઠેનું પડ લાલ તળાયને પેણાને ઉતારી પાડી મોટો ઝારા હોય તો તે વડે અને તે નહી હોય તો પછી બે ચમચ ઉપર કટલેસ લઈ તેને ત્રીજી ચમચનો બીજા માણસે કટલેસની ઉપર ટેકો આપીને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ફેરવી નાખી બીજું પડ એમજ તળાયને કટલેસને કાઢવો. એજ રીતે બીજા ગમે તેટલા કટલેસ બનાવવા. પણ તે દરેક તળતી વેળા ઘી ઉમેરવું. મસાલા વગરના સાદા કટલેસ કરવા હોય તો ઉપર લખ્યા પ્રમાણેનો ફક્ત ખીમો, નીમક તથા આદુ લસણનો રસ લઈ તેમાં અડધો કલાક ખીમાને આથી રાખ્યા પછી બેઉ પડે અમથું દાબી દાબીને ક્રીમ વળગાવી એટલોજ મોટો કટલેસ કરીને એજ રીતે તળવો. એમાં બીજો કાંઈપણ સામાન લેવો નહી. આદુ સુકાયલું હશે તો રસ બરાબર નીકળશે નહી માટે મજાહનું સોજું પાકટ રસદાર આદુ લેવું. પોણો રતલ હાડકાં વગરનાં નક્કી ગોસ્તનો કટલેસ ઘણો મોટો થાય છે પણ તેને માટે બીજો બધો સામાન ઉપર લખ્યા કરતાં દોઢ ગણો લેવો. મરઘીના કટલેસ બનાવવા હોય તો ભરેલા ચાર હાફ ફાઉલનાં સીનાં અને જરા મોટી મરઘી હોય તો તે ત્રણ મરઘીનાં સીનાંનાં બધાં માંસના આખા કટકા કાઢવા અને તેનું વજન અડધો રતલ જેટલું થાય છે તે બધું લેવું અને તેના છુટા કટકા થઈ જાય નહી તેમ સંભાળથી તેને બેઉ પડે છરા વડે છુટા છુટા ચોબા દઈને ઉપર

એજ ગોસ્તના કટલેસ માટે આગલે કટલેસમાં લખ્યું છે તે મુજબ આદુ લસણના રસમાં નીમક ભેળીને બધાં સીનાંનાં બેઉ પડે લગાડી અકેકની ઉપર નહી પણ મોટી રકાબીમાં પાસે પાસે મુકવાં અને હાડ ફાઉલનાં સીનાં હોય તો તેને અડધો કલાક અને મરધીનાં હોય તો તેને પોણો કલાક આથી રાખવું. ત્યાર બાદ બધાં સીનાંની કીનારી અકેકની ઉપર જરા મુકીને ગોળ કટલેસ કરી વચમાં સાંધાના ખાંચા રાખવા નહી અને ઉપર લખ્યા મુજબ મસાલાનો અથવા મસાલા વગરનો સાદો કટલેસ બનાવી એજ રીતે ક્રીમ અને પછી ઇડાં લગાડીને તળવો. થોડા મસાલાનો કટલેસ કરવો હોય તો ચાર ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં ત્રણ મરચાંને ધોઈ કોરડું કરી બારીક કાપી કટલેસનાં બેઉ પડની ઉપર ભભરાવીને પછી ઉપર મુજબ કટલેસ બનાવવો. મરઘીનાં સીનાં વધારે નહી હોય તો પછી પગની ઉપરનાં જાદા ભાગની અંદરનું જુદું હાડકું કાઢી નાખી તે માંસને ચીરેલી બોરદુથી નહી પણ બીજી તરફથી છરાવડે બરાબર ચોખા દઇને તે માંસ પણ લેવું.

કટલેસ જીભના.

સોજી બકરાંની જીભ ૪, આદુ તોળો ૦।, લસણ વાલ ૫, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨, બારીક કાપેલી સૅલરી તથા પાર્સ્લી બેઉ મળી ઉપસેલી ભરેલી ચમચા ૧, ફુદનાનાં પાદડાં ૭, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, વેલાતી સૉસ અથવા લીંબુનો રસ નાનો ચમચો ૧, ઇડાં ૨, પાંઉનું ક્રીમ અથવા ઘઉંનો રવો તથા ઘી ખપ મુજબ.

કોથમીર મરચાંને ધોઇ કોરડું કરીને પીસવું. ફુદનાનાં પાદડાંને ધોઇને બારીક કાપવાં. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. બકરાંની જીભને સોજી કરી ધોઇને તપેલીમાં પાણી સાથે ચુલે બાફવા મુકવી અને એની ઉપરની ખાલ નીકળે તેટલી નરમ બાફી માહેથી કાઢીને હાથ વડે ખાલ કાઢીને છરીથી ઉભી સરખી ચીરવી અને આદુ લસણનો રસ કાઢી તેમાં બીજો બધો સામાન તથા નીમક ભેળી બધા કટલેસને લગાડવો અને કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામાં લખ્યા મુજબ ક્રીમ યા રવો લગાડી ઇડાંમાં બોળીને તેજ રીતે તળવા.

કટલેસ તાજા બુમલાના.

મોટા તાજા બુમલા ૬, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં અથવા સુકાં મરચાં ૨, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, પાંઉનું ક્રીમ અથવા ઘઉંનો રવો; ચોખાનો આટો; ઘી તથા નીમક ખપ. મુજબ.

બુમલાને સમારી આટો લગાડી સોજા ધોઇ પેટાં તરફથી છરી વડે ઉભા ચીરીને સામી બારદુથી વળગેલા રાખીને અંદરનો કાંટોજ સફાઇથી કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમકમાં ખરમોટી ત્રાંબાની કલઇ ભરેલી ચાળણીમાં ગોઠવીને મુકી તેની અંદર બેસતું આવે તેવું કલઇ ભરેલું ઢાંકણ અથવા રકાબીને ચઠું મુકી તે પર કાંઇ હલકો જેવો વજન મેલી બાર પંદર મીનીટ દાબી રાખ્યા પછી કાઢીને અકેક બુમલાના બબે કટકા કાપવા પણ તે પછી ધોવા નહી. એમજ રાખી કોથમીર મરચાંને ધોઇને પીસી તેમાં મરી ભેળાને તેમાં બધા બુમલાના કટકાને ખરમોટી અકેક કટકાને બેઉ પડે પુરતું ક્રીમ અથવા રવો દાબીને લગાડી કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામાં લખ્યા મુજબ ઇડાંમાં બોળીને તેજ રીતે તળવા તેલનો શોખ હોય તો સોજાં મીઠાં તેલમાં તળવા.

કટલેસ તાજી માછલીના.

માગન, મોટા છમણા અથવા બણી મોટી બોઇ એમાંની જે એક જાતની માછલી હોય તેને સમારી પુરતું નીમક લગાડીને પંદર મીનીટ રાખ્યા પછી ચોખાનો આટો લગાડીને સોજી ધોઇ ચીરીને કાંટા કાઢી નાખી મોટા અને અડધી ઇંચ જાડા કટલેસ કાપવા. પણ ઘોળ હોય તો તેનું ચામડું કાઢી નાખીને તેના એ કરતાં જરા પતળા કટલેસ કાપવા. પછી આએ ચોપડીમાં કટલેસ તાજા બુમલાના તથા કટલેસ સુકા બુમલાના છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબનો ગમે તે એક જાતનો મસાલાનો સામાન માછલીને પુરતો લગાડાય તેટલો બનાવવો અને કટલેસને બેઉ પડે તે પુરતો જાડો જેવો ચોપડીને પછી ક્રીમ અથવા ઘઉંના રવામાં દાબીને બેઉ પડે તે પુરતું વળગાવીને પછી ખપ જોગાં ઇડાં ભાંજી અકેક ઇડાં માટે અકેક ચમટી નીમક નાખી ખાવાના કાંટા વડે ખુબ દોહવીને કટલેસ

કોલ્ડ ગોસ્તનામાં લખેલી રીતે પેણામાં ઘી કકડાવી એ કટલેસ મજાહના લાલ તળવા.

કટલેસ તાજી માછલીના ૨ જા.

તાજી કુમળી રામસ; છમણા અથવા બોઇને સમારી ધોઇને માછલી બારીમાં લખ્યા મુજબ રાંધ્યા પછી તેનું ચામડું તથા કાંટા કાઢી નાખી નકી માંસ રતલ ો, નરમ બાફીને મૅશ કીધેલા પટેટા તોળા ૭, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં. મોટું લીલું મરચું ૧ાા, વેલાતી સૅાસ અથવા લીંબુનો રસ નાનો ચમચો ૧ાા, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ઈંડાં ૩, પાંઉનું ક્રીમ તથા ઘી ખપ મુજબ.

કોથમીર મરચાંને ધોઇને ઘણુંજ બારીક કાપવું. માછલી સાથે પટેટાંને સારી કાની મેળવીને તેમાં બધો સામાન તથા એક ઈંડાંને ખુબ દોહવીને તે બરાબર ભેળાને તેના છ ભાગ કરી સફાઈદાર છ ગોળા બનાવીને પેહેલે પાંઉના ક્રીમમાં રોળીને પછી દાબી દાબીને બેઉ પડે પુરતું ક્રીમ વળગાવીને કેકના આકારના કટલેસ થાપવા. પછી બાકી રહેલાં બે ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવીને કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તેના છે તેમાં લખ્યા મુજબ ઇંડાંમાં બોળી ઘી કકડાવીને તેજ રીતે તળીને ગરમ ગરમ ખાવા. ગમે તો સપાટ ભરેલી અરધી ચમચી જીરાંને છુંદીને બધા સામાન સાથે એ પણ નાખવું, તેમજ ખટાસ ઓછો લાગે તો લીંબુ નીચવીને ખાવા. એ કટલેસ સારા લાગે છે.

કટલેસ પટેટાંના.

સારી જાતના પટેટા શેર ોાા ને છોલી તદન નરમ બાફીને મૅસ્ડ કીધેલા, બારીક ભુકા જેવા કાપેલા કાંદા ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, દળેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ોાા, ફુદનાનાં પાદડાં ૧૦, કોથમીર ઝુડી એકનાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨, વેલાતી સૅાસ નાનો ચમચો ૧, ઈંડાં ૨, ઘી તથા પાંઉનું ક્રીમ અથવા રવો ખપ મુજબ.

ફુદનાનાં પાદડાંને ધોઇને બારીક કાપવાં. એક ચમચી ભરી ઘીમાં કાંદાને તળીને કાઢી લઈ તેની સાથે કોથમીર તથા મરચાંને પીસવું. પછી બધો સામાન સાથે ભેળી તેના છ કટલેસ થાપી પુરતું

ક્રીમ યા રવેા બેઉ પડે વળગાવી કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામાં લખેલી રીતે ઘડાંમાં બોળી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી કકરા તળવા.

કટલેસ પાકાં પપાંઉની ગ્રેવીના.

મરઘીના; ભેજાંના; ગોસ્તના અથવા ખીમાના એ ચારમાંથી ગમે તે એક જાતના તળેલા તૈયાર કટલેસ ૬, તદન બરાબર પાકેલાં પપાંઉના છોલેલા કટકા શેર ૦॥, કાંદા શેર ૦।, ઘી નવટાંક, આદુ તોળો ૦।, લસણુ વાલ ૬, જલદ સરકો નાના ચમચા ૩, ખાંડ ઉપસેલી ભરેલા ચમચી ૨, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨.

આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કાંદાને છોલીને ભુકા જેવા કાપવા. કોથમીર મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. પછી કાંદાને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં તળી માહે આદુ લસણ વઘારી તેમાં પપાંઉના કટકા, કોથમીર, મરચાં, નીમક તથા અડધેા પાશેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ધીંગારે મુકવું અને પપાંઉ તદન ચઢીને નરમ થાયને બરાબર ઘુંટી નાખી અંદર ખાંડ તથા સરકો ભેળી તેમાં બધા કટલેસ પાસે પાસે મુકીને ઢાંકવું અને એક કકરો પડેને ઉતારવું.

કટલેસ પીલાંના.

એક પીલાંને મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ કાપી સમારીને તેનાં બધાં હાડકાં કાઢી નાખીને બધું નકી માસને હલકે હાથે છુંદેલું, કાંદા શેર ૦।, આદુ તોલેા ૦॥, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, બારીક છુંદેલા ધાણા તથા દલેલાં મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઇંડાંની દાળ; ઘી તથા પાંઉનું ક્રીમ ખપ મુજબ.

આદુને છોલીને ઘણેા બારીક ભુકેા કાપવેા. કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવેા કાપવેા. પછી પીલાંનાં છુંદેલાં માંસનાં કટલેસ થાપી બધેા સામાન ભેળીને કટલેસનાં બેઉ પડ ઉપર સરખેા લગાડવેા અને ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહેવી પતળી કરી કટલેસને તવાથા વડે ઉંચકી દાળમાં મુકી બેઉ પડે દાળ ચેાપડી પછી ક્રીમ લગાડી પેણા યા કઢાઇમાં ઘીને બરાબર કકડાવીને તેમાં તળવા.

કટલેસ ફ્રૅંચબીન્સના.

કુમળી તાજી ફ્રૅંચબીન્સ રતલ ૦।, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, છોલીને ભુકા જેવા કાપેલા કાંદા ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, આદુ વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, દળેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૦॥, ચોખાનો આટો તથા નીમક દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઈડાં ૨, પાંઉનું ક્રીમ તથા ઘી ખપ મુજબ.

કોથમીર મરચાંને ધોઇ કોરડું કરીને ઘણું બારીક કાપવું. આદુને છોલી ઘણો બારીક ભુકો કાપવો. ફ્રૅંચબીન્સને નરમ બાફી બધું પાણી કાઢી નાખી ડીચકાં તથા વાંખ કાઢીને પાતા ઉપર બારીક પીસી અંદરથી પાણી નીચવી કાઢીને એમાં બધો સામાન ભેળાને ચાર કટલેસ થાપવા અને બેઉ પડે પુરતું ક્રીમ દાબીને લગાડી કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામાં લખેલી રીતે ઇડાંમાં બોળાને તેમજ તળવા.

કટલેસ ભેજાંના.

બકરાંના એક સોજા ભેજાંને ઠંડાં પાણીમાં આડધો કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી કાઢીને તેની ઉપરની લોહી જાળી બધી બરાબર કાઢી ધોઇ સોજું કરી એ ડુબે તેટલાં પુરતાં ઠંડાં પાણીમાં સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક તથા ભેજું નાખી ઢાંકીને ચુલે મધ્યમ બળતે મુકવું. ભેજું બફાય છે ત્યારે કઠણ થાય છે તેમ બફાઇને થાય ત્યારે પાણીમાંથી કાઢીને તેના ત્રણ કટકા કરવા અને પાંઉનું ક્રીમ પાંથરી તેની ઉપર મુકી દાબી દાબીને બેઉ પડે પુરતું વળગાવી કટલેસ જેવું કરી કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામાં લખેલી રીતે ઇડાંમાં બોળીને તેજ પ્રમાણે ફીકા લાલ કકરા તળવા.

કટલેસ ભેજાંના મસાલાના.

બકરાંનાં ભેજાં ૩, કાંદા શેર ૦।, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૪ થી ૫, ફુદનાનાં પાદડાં ૮, ઈડાં ૩, આદુ તોળો ૦॥, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દળેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઘી તથા પાંઉનું ક્રીમ યા રવો ખપ મુજબ.

કોથમીર, મરચાં તથા ફુદનાને ધોઈ કોરડું કરી ઘણું બારીક કાપવું. આદુને છોલીને બારીક ભુકો કાપવો. ઉપર કટલેસ ભેજાંના પેહલામાં લખ્યા મુજબ ભેજાંને સાફ કરીને નીમકમાંથી અડધું નાખીને તેમજ બાફીને કાઢયા પછી ઠંડા થાયને ચમચાથી મસળીને નરમ કરવા અને બાકીનું નીમક તથા બધો સામાન ભેજાંમાં ભેળવો. ત્યારબાદ કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી સોજી તપેલીમાં નવટાંક ઘીમાં તળી તેમાં મસાલો ભેળેલાં ભેજાં નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરી સુકું જેવું થાયને કાઢવું અને ઠંડું પડેને તેનાં સફાઈદાર સાત આઠ ગોળા કરી ક્રીમ યા રવામાં રોળી બીજું પુરતું ક્રીમ યા રવો પાંથરીને તેની ઉપર કટલેસ થાપી કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામાં લખ્યા મુજબ ઇડાં દોહવી તેજ રીતે એ કટલેસ તળવા.

કટલેસ ભેજાંના મસાલોના ૨ જા.

બકરાંના સોજાં એક ભેજાને કટલેસ ભેજાંના પેહલામાં લખેલી રીતે સાફ કરીને બાફવું અને કોથમીર ઝુડી ૧ નાં પાદડાં તથા મોટું લીલું મરચું ૧ ને ધોઇ કોરડું કરી બેઉને બારીક કાપી એ તથા ધાણાજીરાંનો મસાલો, નીમક, દળેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી અડધી ચમચીને ભેજાંમાં બરાબર મેળવીને એના ત્રણ ભાગ કરી પાંઉનું ક્રીમ અથવા રવો લગાડીને કટલેસ થાપવા અને કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામાં લખ્યા મુજબ ઇડાંને દોહવી તેમાં બોળાને તેજ રીતે ઘીમાં એ કટલેસ તળવા.

કટલેસ મદ્રાસી.

કોટળાં કાઢીને સમારેલી તાજી કોલમી અથવા સમારેલી અંબાર એ બે માંનું જે તે એક ચીજ રતલ ૦॥, કાંદા શેર ૦।, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચા ૪, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૨, લસણની છુટી મોટી કળી ૨, જાડું લાંબું પણ બીયાં વગરનું મોટું કુમળું વેગણું ૧, દળેલાં મરી; હળદ તથા ધાંણાજીરાંનો મસાલો દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઘી; ઇડાં; નીમક; ચોખાનો આટો તથા પાંઉનું ક્રીમ ખપ મુજબ.

કોળમીને નીમક લગાડીને પચીસ મીનીટ અને અંબારને પંદર મીનીટ રાખ્યા પછી ચોખાનો આટો લગાડી સોજી ધોઇ કપડાંથી

નુછી તદન કોરડી કરીને ઘણી બારીક કાપવી. કોથમીર મરચાંને ધોઇ કોરકું કરીને બારીક કાપવું. લસણને છોલીને છુંદવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી નવટાંક ઘીમાં લાલ તળી તેમાં બધો મસાલો નાખી જરા લાલ ભુંજી તેમાં કોળમી યા અંબાર ભેળી આમલીને આગમચથી બારીક પીસી રાખીને તે પણ માહે નાખી અડધો પાશેર પાણી રેડી સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી ઢાંકીને ઇંગારે રાખી અવાર નવાર ઉંઘાડી ચમચ કરવી અને તદન સુકું થાયને ઉતારીને ઠંડું થવા દેવું. પછી વેગણાનો હેઠેથી જરા કટકો કાપી છરી યા તવાથાના ડાંડા વડે તેની અંદરનું વેગણું કોતરીને કાઢી લઇ વચમાં સરખો ગોળ ગાળો કરી બાહેરનું ફરતું વેગણું પોણી ઇંચ જેટલું જાદું રાખી એ વેગણાના ગાળામાં દાબી દાબીને પાટીયો ભરી પેલો કાપેલો કટકો પાછો તેની જગ્યા પર મુકી નવા સુતારાની સળીના ત્રણ કટકાને છુટા છુટા ઉભા વેંગણાંમાં ડીચકાં સુધી ખોસીને પછી ચાલતી છરી વડે સફાઇથી પતળી છાલ છોલી કાઢવી. ત્યાર બાદ એક ઉંડી તપેલી પાણીથી પોણી ભરીને ખુબ તરેહ કકડાવીને તેની ઉપર કલઇ ભરેલી ત્રાંબાની ચાળણી મેલી તેમાં વેંગણું મુકી ઉપર ઉલટું ઢાંકણ ઢાંકવું. વેંગણું પોચું થાય નહી પણ સેજ બફાયને કાઢી લેવું અને ઠંડું થાયને ચુંથાય નહી તેમ ધારદાર છરી વડે તેના સફાઇથી બધી પોણી ઇંચ જાદી કાતરીઓ કાપવી અને તેનાં બેઉ પડ તેમજ ફરતી કીનારીની ઉપર દાબી દાબીને પાંઉનું ક્રીમ પુરતું વળગાવ્યા પછી કટલેસ કોલડ ગોસ્તનામાં લખ્યા મુજબ ઇંડાં દોહવી તેમાં બોળીને તેમાં લખેલી રીતે ઘી કકડાવીને પછી ધીમી આંચે મજાહના કકરા કટલેસ તળવા. એ કટલેસ મજાહના થાય છે.

કટલેસ મુડીના.

બકરાની મુડી १, કાંદા શેર ०।।, આદુ તોળો ०।। છોલેલું, દળેલી હળદ તથા મરી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી १, મોટાં લીલાં મરચાં १ થી २, ફુદનાનાં પાદડાં ८, તજનો કટકો ઇંચ १, ઇંડાં ३ થી ४, ઘી; નીમક તથા પાંઉનું ક્રીમ ખપ મુજબ.

આખી મુડીની ઉપર બધા જીણા જીણા બાલ વળેગેલા ઘણા હોય છે અને તે કાઢવાની ઘણી મહેનત પડે છે માટે તૈયાર

છોલેલી મુડીનાં ફાડચ્યાં આવે છે તે લઇને તેને ઠંડા પાણીમાં બીન-વીને ઘણી વખ્ત ધોઈ ધોઇને બધા બાલ બરાબર કાઢી નાખીને સાફ કરવી. પછી એક તપેલીમાં થેાડું પાણી નાખી તેમાં મુડીનાં ફાડચ્યાં તથા જરા નીમક નાખી ઢાંકીને ધીમી આંચે મેલી ઢાંકણુ પર પાણી આપ્યા કરી ઘટે તેા માંહે તે રેડયા કરવું અને મુડીનું ગેાસ્ત નરમ થાય અને બધેા રસ સુકાયને અંદરથી કાઢીને ઠંડી થયા પછી હાડકાંમાંથી બધું માસ કાઢી લઈ તેની કટલેસના જેવી કાતરીઓ કાપવી. ત્યાર બાદ કાંદાને છોલી બધા મસાલા સાથે બારીક પીસીને તેમાં એક ઇડું તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક મેળવી મુડીના કટલેસનાં બેઉ પડની ઉપર ચેાપડી પાંઉનું ક્રીમ પુરતું લગાડીને કટલેસ કોલ્ડ ગેાસ્તનામાં લખ્યા મુજબ બાકી રહેલાં ઇડાં દાહવીને તેજ રીતે તેમાં બેાળીને તેમજ એ કટલેસ તળવા.

કટલેસ મેવાના.

પાંઉનું બારીક ક્રીમ એટલે ક્રમ્બ્સ તેાળેલું હેાય તેા રતલ ૦।, અને ભરેલું હેાય તેા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા (ડૅઝર્ટ સ્પુન) ૮ અને કપથી ભરેલું હેાય તેા એક પાશેર દુધ કીનારી સુધી ભરાય તેટલાં એક કપમાં જરા દાબીને સપાટી સુધી ભરેલું કપ ૧, સેાજું ઘી શેર ૦॥, કાંદા શેર ૦।, સેાજી નવી ચારેાળી; નવી અખરેાટ તથા સેાજું માખ્ખણ દરેક તેાળા ૨॥, સેાજી મીઠી બદામની બીજ તેાળા ૨, પાર્સ્લીનાં પાદડાં તેાળેા ૧, આદુ તેાળેા ૦॥, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, મેાટાં લીલાં મરચ્યાં ૨ થી ૩, લીંબુનેા રસ નાના ચમચા ૨, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, મસાલેા ગરમ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, તદન સેાજું નાળીયેર ૦॥, તાજાં ઇડાં ૪.

આદુને છોલીને બારીક પીસવું. બદામને છોલીને અખરેાટ તથા ચારેાળી સાથે સાફ પાતા ઉપર નાના બે ચમચા પાણી સાથે બારીક પીસવું. કોથમીરનાં તથા પાર્સ્લીનાં પાદડાં તથા મરચ્યાને ધેાઇ કોરડું કરીને બારીક કાપવું. કાંદાને છેાલી ઘણેા બારીક ભુકેા કાપી જરા ઘીમાં ફીકેા લાલ તળીને કાઢી લેવેા. પછી નાળાયેરને ખમણી એક પાશેર ગરમ પાણીમાંથી જરા જરા નાખી પાતા ઉપર પીસી નીચવીને બધું દુધ કાઢી લઇ તેમાં પીસેલેા મેવેા, તળેલેા કાંદેા

આદુ, પાસ્લી, કોથમીર, મરચાં તથા નીમક બરાબર મેળવવું. પછી એક તપેલીમાં માખણ નાખી ચુલે ધીમી આંચે મુકી પીગળેને માંહે પાંઉનું ક્રમ્બ્સ ભેળી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને જરા લાલ થાય ને અંદર બધો ભેળેલો સામાન મેળવી મજાહનું કડણ જેવું થાયને ઉતારીને રકાબીમાં કાઢી લેવું અને એક ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી દાહવી પતળું કરી તેમાં ગરમ મસાલો તથા લીંબુનો રસ ભેળી રકાબીમાંની મેળવણીમાં નાખી બધું સારીકાની મસળાને મેળવી એના સફાઇદાર બાર ગોળા વાળીને ભાંગે નહી તેમ સફાઇથી હથેલી ઉપર સરખા કટલેસ થાપવા. ત્યાર બાદ મોટી સુપપ્લેટમાં બાકીનાં બધાં ઇડાં ભાંજી કાંટાથી ખુબ તરેહ દાહવીને મોટા પેણામાં બધું ઘી નાખી મધ્યમ બળતે ચુલે મેલી કકડીને અંદરથી બરાબર ધુંમાડો નીકળે ત્યારે એકેક કટલેસને ઇડાંમાં મેલી તવાથા વડે તેમાં બે વખત ફેરવીને બરાબર ઇડું લગાડી તવાથાથીજ ઉંચકીને પેણામાં મુકી એ રીતે ઇડું લગાડીને પેણામાં સમાય તેટલા કટલેસ મેળી એક પડ લાલ તળાયને ફેરવી નાખી બીજું પડ એમજ તળાયને કાઢીને સૉસ ટોમેટો સાથે ગરમ ગરમ ખાવા, ઠંડા સારા લાગતા નથી.

કટલેસ રાંધેલાં ગોસ્ત અથવા મરઘીના.

કટલેસ ગોસ્ત અથવા મરઘીનામાં લખ્યા મુજબ ગોસ્તના કટલેસ કાપવા અને મરઘી હોય તો તેનાં સીનાં તથા પગને આખાંજ રાખી એ બેમાંનું જે હોય તેને શેવી વગરનું તદન સુકું બારૂં પકાવી મરઘી હોય તો તેનું માસ કાઢી તેના કટલેસ જેવા કટકા કાપી ગમે તો એમ બારાજ કટલેસ રાખવા અને મરજી પડે તો બપ જોગી કોથમીર મરચાંને છુંદી તેમાં જરા દળેલી હળદ તથા મરી ભેળી કટલેસનાં બેઉ પડે એ મસાલો ચોપડી કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામાં લખ્યા મુજબ ક્રીમ યા રવો લગાડી ઇડાંમાં બોળીને તેજ રીતે આખે કટલેસ તળવા.

કટલેસ વેંગણાં ખીમાના.

બીયાં વગરનાં કુમળાં મોટાં વેંગણાંને છોલી ઉભા બે ભાગમાં ચીરીને તેના ચાર ઇંચ જેટલા સમચોરસ છ કટલેસ કાપવા અને

નવટાંક કાંદાને બારીક સેવ જેવા કાપી પાટીયામાં નવટાંક ઘીમાં તળીને તેમાં પાસે પાસે વેંગણાના કટલેસને ગોઠવીને મેલી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમકને તેની ઉપર ભભરાવી ઢાંકણ ઢાંકીને ધીંગારે મુકી હેઠેનું પડ લાલ થાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ચમચ યા તવાથા વડે ફેરવવું અને બીજું પડ એમજ તળાય તેટલાં જો વેંગણાં નરમ થયાં નહી હોય તો સેજ પાણી નામી ભાગી જાય નહી તેટલાંજ નરમ ચેરવીને કાઢી લઈ છુંટાં છુંટાં રકાબીમાં મુકવાં. પછી ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો છે તેમાં લખ્યા મુજબ, તેટલાંજ ગોસ્તનો મજાહનો જરા તીખો ખાટો અને નરમ પણ પાણી વગરનો સુકો ખીમો પકાવી વેલાતી સૉસ અથવા લીંબુનો રસ નાનો એક ચમચો માહે મેળવીને તેના છ ભાગ કરવા અને વેંગણાના અકેક કટકાનાં એક પડની ઉપર પાંથરીને ખીમો મુકી હથેલા વડે દાબીને તેની ઉપર વળગાવી લઇ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી બેઉ પડે પાંઉનું ક્રીમ અથવા રવો દાબીને પુરતો વળગાવીને પછી કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામાં લખ્યા પ્રમાણે ઇડાં દાહવી તેમાં બોળીને તેજ રીતે એ કટલેસ તળવા.

કટલેસ સુકા બુમલાના.

ઘણા મોટા સુકા બુમલા ૩, મોટાં સુકાં મરચ્યાં ૩ થી ૪, લસણુની છુટી મોટી કળી ૬, સોજો જલદ સરકો નાનો ચમચો ૧, જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળો ૧, નીમક ચમટી ૩, ઇડાં; ઘી તથા પાંઉનું ક્રીમ ખપ મુજબ.

બુમલાને સમારી ઢીમડાં ઉપર મેલી બતાથી થોકીને પછી ચીરીને કાંટો કાઢી પાછા ઢીમડાંની ઉપર મુકી બતાથી થોકીને ચપટા અને પોહોળા કરવા. જીરૂં, આમલી, લસણ તથા મરચ્યાંને સરકામાં બારીક પીસીને તેમાં નીમક નાંખી અકેક બુમલાના બબે કટકા કાપીને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી સોજા ઘોવા અને તેનાં બેઉ પડની ઉપર એ મસાલો લગાડી અડધો કલાક કોડીની રકાબીમાં ઢાંકી રાખવાં. ત્યાર બાદ એક પાટીયાં અથવા ગોળ પાતળાની ઉપર પુરતું ક્રીમ પાથરી તેની ઉપર બુમલાના કટકા મુકીને તેની ઉપર પાછું બીજું ક્રીમ પુરતું નાખી હથેલીથી દાબી દાબીને બેઉ પડે પુરતું ક્રીમનું જાડું પડ વળગાવવું અને પેણામાં ઘી કકડાવી ઇડાં

ભાંજી ખાવાના કાંટાથી બરાબર દાબીને તેમાં કટલેસને બોળીને બેઉ પડ લાલ તળવાં.

કટલેસ સેવાય.

'સોજી બદામની બીજ; સોજી છુંદેલી ખાંડ તથા સેવાય બીસ્કીટ દરેક રતલ ૦।, કડવી બદામની બીજ તોળા ૨ાા, શેરી વાઇન ગ્લાસ ૧, ઘણો સોજો ગોળાબ નાના ચમચા ૩, ઇડાં ૪ ની સફેદી, ઘી ખપ મુજબ.

બદામને છોલીને બારીક છુંદવી. બીસ્કીટને છુંદીને આટા જેવી કરવી. ઇડાંની સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવવો. બદામમાં ખાંડ તથા શેરી મેળવી સફેદીના ત્રણ ભાગ કરીને બે ભાગ એ મેળવણીમાં ભેળી છેલ્લે બીસ્કીટનો આટો નાખી સારીકાની મેળવી એકરસ કરીને એના કટલેસ થાપી બાકી રહેલી સફેદીમાં બોળીને પેણામાં ઘી કકડાવીને તેમાં તળીને કટલેસ ગરમ ગરમ ખાવા.

કઢી કોકમની.

સોજો ગોળ શેર ૦ાાા, સોજી નવી કોકમ તથા કાંદા દરેક શેર ૦।, ઘી નવટાંક, ચોખાનો આટો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો (ડેઝર્ટસ્પુન) ૧, ધાણાજીરાંનો મસાલો; નીમક તથા ખોખરૂં કીધેલું જીરૂં દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દળેલાં મરી તથા હળદ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, આદુ તથા લસણ દરેક વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩.

કોકમનો કચરો કાઢી બરાબર સોજી કરી સાફ ખલમાં જરા ખોખરી કરી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધોઇને પછી અડધો શેર ઠડા પાણી સાથે કોડીનાં વાસણમાં પોણો કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી સાફ હાથ વડે સારીકાની ચોળીને બધો કસ કાઢી લઈ છુછો ફેંકી દેવો અને ગોળનો ભુકો કરી એમાં પીગળાવીને જાજરાં કપડાંથી ગાળવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કોથમીરના પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. પછી કાંદાને છોલીને ઘણો બારીક ભુકો કાપી તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં ફીકો લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારીને પછી એમાં બધો સામાન મેળવીને તેને તળીયા બાદ ગોળ સાથનો કોકમનો રસ તથા નીમક ભેળી

ધીમે બળતે ઉંધાડું રાખવું અને એક કકરે પડને ઉતારવું. કોઈ લોક ત્રણ તોળા લીલાં નાળીયેરને ઘણુંજ બારીક પીસીને પછી કાંદા તળીયા પછી બીજા બધા સામાન સાથે એને પણ તળીને પછી કઢી બનાવે છે, માટે નાળીયેર પસંદ હોય તો તે પણ નાખવું.

કઢી છાસની.

તદનજ સોજું પાણી રેડીને બનાવેલી તૈયાર ચોખ્ખી મજાહની ઘાડી છાસ મળતી હોય તો પાશેરનાં માપથી ભરીને તે હઢી પાશેર લેવી. પણ તેવી ખાતરી પુર્વક નહી મલે તો પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં છાસ બાટલીમાં, બોલમાં અથવા બરણીમાં કાહવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનાં સોજા ચોખ્ખાં અડધો શેર દુધનાં તેજ રીતે બાંધેલાં દહીની તેજ પ્રમાણે પણ એમાં એકજ પાશેર પાણી રેડીને છાસ બનાવીને પછી તેને પાશેરનાં માપથી ભરી જોવી અને કમતી હોય તો પેલું ગરમ કરીને ઠંડું કીધેલું પાણી ઘટે તેટલું થોડુંજ ભેળીને બરાબર હઢી પાશેર કરવું. પછી હેરે કઢી દહીની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લેવો પણ દહી લેવું નહી. પછી તેમાંજ લખ્યા પ્રમાણે કાંદા તળી આદુ લસણ વધારીને કોથમર, મરચાં, જીરૂં, મરી તથા ધાણાજીરાંના મસાલા સાથે એમાં ચણાનો આટો પણ અડધોથી એક તોળો સુધી નાખીને પછી એ બધું સાથે જરા તળીને ઉતારી પાડી હળદ ભેળી નીમક નાખી છાસ રેડી માહે તે બરાબર મેળવીને પાછું ચુલે ધીમી આંચે ઉંધાડું મુકવું અને ઉભાય તેટલો બધો નહી તો પણ અંદર બરાબર કકરો પડને ઉતારવું. એ કઢી ખીચડી સાથે ખાવામાં સારી લાગે છે અને મજાહની થાય છે. કઢી બનાવવામાં હંમેશ તપેલી તથા ચમચ તદનજ કલઈ ભરેલી લેવી.

કઢી તાડીની.

કાંદા તથા ઘી દરેક તોળા ૫, સોજો ચણાનો આટો તોળા ૨, આદુ તોળો ૦ા, નીમક તોળો ૦ા ને વાલ ૫, ખોખરૂં કીધેલું જીરૂં તોળો ૦ા, દલેલી હળદ; મરી; ધાણાજીરાંનો મસાલો તથા છુટી લસણની કળી દરેક વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, કોથમીર ઝુડી ૪, મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨, ઘણી સોજી ઘાડી ભેળ વગરની ખજુરીની તાડી પાઇંટ ૧.

તાડીને ગાળવી. પછી હેઠે કઢી દહીની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબને બધો સામાન લઇ તેને તેમજ તૈયાર કરી તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં કાંદા તળી આદુ લસણ વઘારીયા પછી કોથમીર, મરચાં, મરી, ધાણાજીરાંનો મસાલો તથા ચણાનો આટો નાખી એ બધાંને જરા તળીને ઉતારી પાડીને પછી હળદ ભેળી નીમક નાખી તાડી રેડીને તે બરાબર મેળવીને પાછું ધીમી આંચે ચુલે ઉંધાડું મેલવું અને ઉભાય તેટલો બચે નહી તો પણ બરાબર કકરો પડેને ઉતારીને કઢી ચાખી જોવી અને જો નીમક ઓછું લાગે તો માહે બીજું સેજ નીમક મેળવવું. એ કઢી ખીચડી સાથે સારી લાગે છે. બીજી કોઇ પણ તાડીની નહી પણ ખજુરાંનીજ સોજી, ચોખ્ખી, ધાડી તાડીનીજ હંમેશ કઢી બનાવવી. પતળી કઢી જોઇયે, તો ચણાનો આટો જરા ઓછો લેવો.

કઢી દહીની.

તદનજ સોજાં ચોખ્ખાં તાજાં અડધો શેર દુધનું બાંધેલું કડણ દહી, મોટા કાંદા તથા ઘી દરેક તોળા ૫, ખોખરૂં કીધેલું જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧।।, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ધાણાજીરાંનો મસાલો સપાટ ભરેલી ચમચી ૦।।, આદુ તોળો ૦।।, લસણ વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨.

આએ વીવીધ વાંનીમાં દહી જુદી જુદી છ રીતથી બાંધવા છાપેલું છે તેમાં દહીની મેળવણીથી બાંધવા છાપેલું છે તે રીતે કઢી બનાવવાની એક દીવસ આગમચની સાંજનાં ઉપર લખ્યું છે તે અડધા શેર દુધનું દહી બાધવું. તે પછી બીજે દીને કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. પછી કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને ભુકા જેવાં કાપી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં શીકો લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારીને પછી કોથમીર, મરચાં, જીરૂં, મરી તથા ધાણાજીરાંનો મસાલો નાખી કલઇ ભરેલી ચમચથી ભેળી તેને સેજ તળીને ઉતારી પાડી તુર્ત તેમાં હળદ મેળવીને પછી દહીને રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચા અથવા તદન કલઇ ભરેલી ચમચ વડે ભાંજીને બરાબર મેળવ્યા પછી

તપેલીમાં ભેળી માહે નીમક નાખી ચુલે ધીમી આંચે ઉંધાડું મુકવું અને અંદર સેજ કકરો પડતો લાગે કે થોભ્યા વગર તુર્તજ ઉતારી પાડવું. કારણ બરાબર કકરો પડયાથી દહી ફાટીને પાણી છુટું પડી જાય છે. આએ કઢી મજાહની સોજી ઘાડી થાય છે. પણ કઢી વધારે અને પતળી જેવી જોઇતી હોય તો ઉપર મુજબ દહીને ભાંજ્યા પછી તેમાં એક પાશેર ઠંડું પાણી બરાબર ભેળીને પછી લેવું, તેમજ ઘી પણ હદી તોળાજ નાખવું. એ કઢી સારી થાય છે અને ખીચડી સાથે મજાહની લાગે છે.

કઢી દહીની ૨ જી.

ઉપર કઢી દહીની પેહલી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા જેટલાં દુધનું તેજ રીતે બાંધેલું દહી લેવું અને બીજો બધો સામાન એ કઢીમાં છાપેલો છે તેટલોજ લઇને તેમાં લખેલી રીતેજ બધું કાપીને તૈયાર કરવું. પણ તેમાં ધાણાજીરાંનો મસાલો છે તે મુદલ લેવો નહી. ત્યાર બાદ કઢી બનાવતી વેળા દહીમાં પાણી હોય તે કાઢી નાખી નાખવું. પછી એજ પેહલી કઢીમાં લખ્યા મુજબ ઘીમાં બધું તળી નીમક ભેળીને પછી જરાબી થોભ્યા વગર એ બધું તળેલું ઘી સુધાંજ દહીનાં વાસણમાં ફરતું રેડી દઇને પછી છેલ્લે ઉપરથી હળદ ભભરાવીને નાખી દહી જરાબી ઘુંટાય નહી તેમ કોડીનાં યા ઍલ્યુમીન્યમના ચમચા વડે હલકે હાથે દહીમાં સેજ મેળવવું, ઘુંટવું નહી. પછી ચુલે મુકયા વગર એમજ એ કઢી પલાવ યા ખીચડી સાથે ખાવી.

કઢી રોજેલની.

તાજાં મોટાં રોજેલની નાની મોટી બધી પાંદડી કાઢી તે તોળેલી શેર ૦॥ ને નવટાંક, સોજો નરમ ગોળ શેર ૦॥, કાંદા શેર ૦|, ઘી તોળા ૫, ચોખાનો આટો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો (ડૅઝર્ટસ્પુન) ૧, ધાંણાજીરાંનો મસાલો; ખોપરૂં કીસેલું જીરૂં તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, આદુ તોળો ૦|, લસણ વાલ ૫ (બે આની ભાર), કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨.

રોજેલની બધી પાંદડીને સોજી ધોઇ તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં હદી પાશેર ઠંડાં પાણી સાથે ઢાંકીને ચુલે ધીમે બળતે

મુકવું અને બધી પાંદડીઓનો કસ ઓગળીને તે સફેદ જેવી થાય ત્યાર કોડીનાં બોલની ઉપર ભીનવીને નીચવેલાં મલમલનાં કપડાંમાંથી બધો રસ ગાળી માહે બાકી રસ રહેલો હોય તેને ભચડીને ગાળી લીધા પછી છુંછો ફેંકી દેવો. પછી એ રસને પાશેરાથી ભરી જોઇ ઓછો થયો હોય તો ઘટે તેટલું ઠંડું પાણી ભેળીને બરાબર હદી પાશેર રસ કરવો અને ગોળનો ભુકો કરી એની અંદર બધો પીગળાવીને બીજાં સોજાં બોલમાં કુરતીનની નેટનાં બેવડાં કપડાંથી ગાળીને રકાબી ઢાંકવી. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇ કોરડું કરીને ઘણું બારીક કાપવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. ત્યાર બાદ રેાજેલ ઉકાળેલી તપેલીને સોજી કરી કાંદાને છોલી ઘણો બારીક ભુકો કાપી ઘીમાં બદામી રંગનો તળી માહે આદુ લસણ ભેળી તે તળાય અને બરાબર લાલ થાય ને માહે બધો સામાન ભેળીને ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને તે તળાવાનો સોહડમ નીકળે ને ગોળ વાળું રેાજેલનું પાણી અંદર મેળવવું, પણ ગોળની અંદરની ઘણી બારીક કાંકરી હેઠે ઠરી રેહ છે તે માહ પડવા દેવી નહી. પછી અંદર નીમક નાખી ચુલે મેલી ઘણો બરાબર કકરો પડે ને ઉતારવું. વધારે મીઠી કઢી પસંદ હોય તો કકરો પાડવા અગાઉ કઢી ચાખી જોવી અને આપણા ટેસ્ટ મુજબની થાય તેટલી થોડી ખાંડ ભેળીને પછી કકરો પાડવો.

કનત્રી કપટાન.

મરઘીનું પીલું ૧, કાંદા શેર ૧, ઘી શેર ૦॥, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોજી ખરી કેસર વાલ ૨॥ એટલે બે આનીનાં અડધાં વજનની, મોટાં સુકાં મરચાં ૧ થી ૨.

મરચાંને બારીક પીસવાં. કેસરને પીસવી. મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પીલાંને કાપી સમારીને પછવાડેથી જરા ચીરી અંદરનું બધું કાઢી નાખી ધોઇને મહેથી સાફ કરીને આખુંજ રાખવું. કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી ઘીમાં કકરો બદામી રંગનો તળીને કાઢી લઇને ઘીમાં કેસર તથા મરચાંને તળીને માહે નીમક તથા પીલું નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ઇંગારે રાખવું, પણ પીલું ચરીને નરમ થાય ત્યાં અવાર નવાર ઉઘાડી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને ચરેને કાઢીને ઉપર બધો તળેલો કાંદા નાખવો.

કનત્રી કપતાન ૨ જું.

તદન ઘણું કુમળું નરનું ગોસ્તના કટકા અથવા કુમળી મરઘીના કટકા જે તે એક ચીજ રતલ ૧, કાંદા શેર ૧, ઘી શેર ૦ાા, આદુ તોળો ૦ાા, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, મોટાં લીલાં મરચાં ૨.

આદુને છોલી મરચાં તથા એને બારીક કાપવું. ગોસ્ત અથવા મરઘીને ધોઇને નીમક નાખી નરમ બાફી એક પાશેર જેટલો રસ રાખી ઉતારીને અંદરથી કાઢી લેવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી તપેલીમાં ઘી નાખી તેમાં લાલ તળીને કાઢી લઇને માહે મરી, મરચાં તથા આદુ નાખી ગોસ્ત યા મરઘીના કટકા ભેળા પેલો એક પાશેર રસ રેડી ઢાંકીને ધીંગારે મુકવું અને રસ સુકાયને ઉતારીને કાઢીને ઉપર તળેલો કાંદો ભભરાવવો.

કન્ડૅન્સ્ડ સ્વીસ મીલ્ક.

Condensed Swiss Milk નામનું ક્રીમ રંગનું કસ કાઢેલું ઘાડા દુધપાક જેવું ઘટ કીધેલું વેલાતી દુધ પત્રાંના દાબડામાં આવે છે તેની અંદરજ મીઠાસ ભેળેલો હોવાથી પછી મીઠાસ નાખવાની અગત્ય નથી. એ એક દાબડાની અંદરથી દુધ વજનમાં આસરે એક રતલ અને (ડૅજર્ટસ્પુન) ભરેલું નાના ૧૮ ચમચા જેટલું ઘટ દુધ નીકળે છે. દાબડામાં ચમચો યા ચમચી ખોસીને દુધ કાઢવુ નહી, પણ જે માપથી ભરીને એ દુધ લેવું હોય તે ભરવા માટે બીજા ચમચા વડે દાબડામાંથી દુધ કાઢીને તેમાં નાખવું. તુર્તનાં જનમેલાં બાલકને બે દીવસ અને બે રાત્રી મીઠું પાણી પાયા પછી ત્રીજે દીનથી એ દુધ અડધી ચમચી લઇ ગરમ કરી ગાળાને ઠંડું પાડેલું આઠ ચમચી પાણી એમાં બરાબર મેળવીને પછી સેજ ગરમ કરીને આપવું અને એજ મીસાલ બબે કલાકને અંતરે તૈયાર કરીને રાત દીવસ તાજુજ આપવું, આગમચથી બનાવવું નહી. એક અઠવાડયું એમ આપ્યા પછી પોણી ચમચી દુધમાં બાર ચમચી પાણી ભેળી ઉપર મુજબ બનાવીને રાત દીવસ તેટલેજ અંતરે બીજું એક અઠવાડયું આપવું. ત્રીજા અઠવાડીયામાં એક ચમચી દુધમાં સોલ ચમચી પાણી ભેળી ઉપલીજ રીતે આપવું અને ચોથાં અઠવાડયાંમાં પણ સવા ચમચી દુધ સાથે આધાર

ચમચી પાણી ભેળીને એજ રીતે આપવું. બીજા માસની શુરૂઆતથી દોઢ ચમચી દુધમાં એકવીસ ચમચી પાણી ભેળીને દીવસમાં બબે કલાકે અને રાત્રે ત્રણ કલાકને અંતરે આપવું. ત્રીજે મહીનેથી બે ચમચી દુધમાં ચોવીસ ચમચી પાણી ભેળી બીજા મહીનાની માફકજ આપવું. તે પછી એજ દુધ આપવું ચાલુ રાખવું હોય તો ચોથા માસની શુરૂઆતમાં બેથી છઠી ચમચી દુધમાં ચોવીસ ચમચી પાણી ભેળી આસ્તે આસ્તે ત્રણ ચમચી સુધી દુધ વધારતાં જઈ ચોવીસથી છત્રીસ ચમચી પાણી લેવું અથવા બચ્ચું એક વખતમાં જેટલું પી શકે તેટલું એ હીસાબે બનાવીને આપવું. પણ એટલી ઉમરમાં વખતનો અંતર વધારીને આપવું. તે પછી આપણને અનુભવ મલે તેમ વધ ઘટ કરીને પાંચમે મહીનેથી આપ્યા કરવું. પણ કોઈબી ઉમરનાં બચ્ચાંને માટે એક ભાગ દુધમાં સાત ભાગથી ઓછું પાણી કદી ભેળવું નહી. દુધની બાટલી હમેંશ ઘણી સંભાળથી સાફ કરવી.

ચા અથવા કૉફીમાં પીવા માટે એક કપ સારૂં એ ઘટ દુધ નાનો ચમચો એક લઈ પતળું જોઈએ તો તેમાં ઉપર મુજબનું ગરમ કરીને ઠંડું કીધેલું પાણી નાના ત્રણ ચમચા અને ઘાડું જોઇયે તો બે ચમચા ભેળીને પછી ચા અથવા કૉફીમાં નામવું પણ પાણી ભેળાયા વગરનું એ અમથું દુધ તો કોઇ પણ ચીજમાં વાપરવુ નહી. વધારે દુધની ચા કૉફી જોઇયે તો ઘટ દુધ જરા વધારે લેવું, તેમજ ટેસ્ટ મુજબ મીઠાસ પણ નાખવો. પુડીંગ તથા કસ્ટર માટે ભેંસનાં એક શેર દુધને બાળીને અડધો શેર કરીને લેવાનું હોય તો તેવાં બાળેલાં એક શેર દુધનું અડધો શેર જેવું કરવા માટે એ કન્ડૅન્સ્ડ મીલ્ક નાના બાર ચમચામાં ઉપર મુજબનું પાણી ઘટે તેટલું ભેળીને ભરેલું બરાબર બે પાશેર જેટલું કરવું, એટલે તે એક શેર દુધને બાળીને અડધો શેર કીધેલાં જેવુંજ થશે. પછી તેજ હીસાબે એમાં ઇડાં તથા બીજો સામાન પણ લેવો. કસ્ટરમાં ખાંડ નાખવી નહી પણ પુડીંગ યા બીજું કાંઇ હોય તો તેમાં તો બીજા સામાનને ભાગની થોડી ખાંડ ઉમેરવી. દુધપાક તથા માવો બનાવવાં માટે પણ એજ હીસાબે પાણી ભેળી દુધને ઘાડું કરીને લેવું અને તેને ઇંગારે ઘુંટી દુધપાક જેવું થાય ને ટેસ્ટ માટે કોઈ પણ જાતનું ઍસૅન્સ ઘટે તેટલું નાખવું અને

છુંદેલી બદામ તથા એળચી જાયફળ પણ નાખવું. માવેા બનાવવેા હેાય તેા દુધપાક થાય પછી જરા વધુ વખત બાળીને ઢીળેા હેાય ત્યારેજ ઉતારવું. કઠણુ કરવું નહી કારણુ તેથી પછી માવેા ચીવટ અને ઘણેા કઠણુ થશે. માવેા તૈયાર થાય ને ઉતાર્યા પછી ઉપર દુધપાકમાં જે નાખવા લખ્યું છે તે એમાં પણ નાખવું. તૈયાર ક્રીમ મળતી નહી હેાય તેા તેને બદલે વાપરવા માટે એ ઘટ દુધ આઠ નાના ચમચામાં નાનેા એકથી દેાઢ ચમચેા પાણી ભેળીને ક્રીમને બદલે એ વાપરવું.

કપ કેક.

ભીલનેા પેહલાં નંબરનેા ઘઉંનેા સુકેા આટેા સપાટ ભરેલાં કપ ૫, એજ રીતે ભરેલી ખાંડ કપ ૩, માખણુ તથા સેાજું દુધ દરેક કપ ૧, શૅરી તથા બ્રૅંડી દરેક વાઇન ગ્લાસ ૧, તજનેા બારીક ભુકેા તેાળેા ૦।, તાજાં ઇંડાં ૩, લગાડવાનું માખણુ ખપ મુજબ.

ઇંડાંને ભાંજી દાળને ખુબ દેાહવી સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવવેા. પછી આટામાં બધું બરાબર મેળવી છેલ્લે સફેદી ભેળી થેાડાં કપને પુરતું માખણ લગાડી એ મેળવણીથી પેાણાં ભરી મધ્યમ ભઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવાં. તજ પસંદ નહી હેાય તેા તે નાખવી નહી. દારૂ પસંદ નહી હેાય તેા એાછેા લેવેા.

કરકરીયાં.

ઘઉંનેા ઝીણેા રવેા રતલ ૦॥, મેદા ખાંડ શેર ૦॥, ઘઉંનેા આટેા રતલ ૦।, ચઢાઉ તાડી બાટલી ૦॥, સેાજું દુધ પાશેર ૦॥, સેાજો ગેાલાબ નાના ચમચા ૩, ઇંડાં ૬, એળચી તેાળેા ૦।॥ તથા જાયફળ તેાળેા ૦॥, બેઉ છુંદેલુ, ઘી ખપ મુજબ.

રવા તથા આટામાં નવટાંક ઘી બરાબર મેળવી ઇંડાં ભાંજી દેાહવીને તે ભેળ્યા પછી દુધ તથા બીજો સામાન બરાબર મેળવ્યા બાદ ખપતી ખપતી તાડી નાખી ભજીયાંની મેળવણી જેવું ઘટ કરી બળતા ચુલા આગળ દેાઢેક બીલસને છેટે ઢાંકીને મુકવું અને ખમીર ચઢે પછી ગેાલાબ ભેળવેા. ત્યાર બાદ મેાટી કઢાઇમાં પુરતું ઘી નાખી મધ્યમ બળતે મેલવું અને તે બરાબર કકડેને એક ચમચી કરતાં સેજ વધારે મેળવણીને ચમચામાં ભરી છેટે છેટે માહે મુકવી અને કરકરીયાં જરા લાલ તળાય ને આંધરાંની ચમચથી કાઢવાં. વધારે

સારાં કરકરીયાં કરવાં હોય તો સોજી બદામની બીજ નવટાંકને છોલી છુંદીને એ પણ મેળવણીમાં ભેળવી.

કરકરીયાં કેળાંનાં.

વસઈનાં પાકાં મોટાં કેળાંને બાફી છોલીને માહેની નેસ કાઢી નાખીને બરાબર મસળીને તે રતલ ાા, સોજી બદામની બીજ નવટાંક, એળચી તથા જાયફળ છુંદેલું બેઉ મળી તોળો ૧, ઘણો સોજો ગોલાબ નાનો ચમચો ૧, ઘી; ખાંડ તથા ઘઉંનો રવો ખપ મુજબ.

બદામને છોલીને છુંદવી. પછી કેળાંમાં બધો સામાન મેળવી પોચું થાય તોજ સેજ રવો ભેળવો અને કઢાઈમાં ઘી નાખી મધ્યમ બળતે કકડાવી તેમાં છેટે છેટે થોડી થોડી મેળવણી ચમચા વડે મુકીને કકરાં કરકરીયાં તળી આંધરાંની ચમચથી કાઢીને પછી ઉપર પુરતી ખાંડ ભભરાવવી.

કરકરીયાં કેળાંનાં ૨ જાં.

બરાબર ઘણાં પાકેલાં વસઈનાં મોટાં કેળાં ૩, સોજું ઘી શેર ૧, માલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૧૫, સોજી ખાંડ રતલ ૦ા, કૅરવેસીદ તથા છુંદેલી એળચી દરેક તોળો ાા, છુંદેલું જાયફળ તોળો ૦ા, સોજું દુધ નાના ચમચા ૩, તાજું ઈંડું ૧.

કૅરવેસીદને ખોખરી કરવી. કેળાંને છોલી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી કરછીથી ખુબ ઘુંટીને માહે જરા જરા કરી બધો આટો ભેળી ઇંડું મેળવી ખાંડ તથા દુધ નાખી છેલ્લે એક ચમચી ભરીને ઘી તથા બાકીનો બીજો બધો સામાન ભેળીને એક કલાક ઢાંકી રાખવું. પછી પેણામાં બધું ઘી કકડાવી તેમાં અકેક ચમચી ભરીને મેળવણીને વળગે નહી તેમ છુટી છુટી મુકી બળતું ધીમું રાખવું અને એક પડ લાલ થાય ને તત્રાયાથી ફેરવી બીજું પડ એવુંજ થાય ને આંધરાંની ચમચથી કાઢી જરા ઠંડાં થાય ને ખાવાં.

કરકરીયાં કૉર્નફ્લૉઅરનાં.

Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર રતલ ૦ા, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦ા, સોજું માખણ તોળા ૫, સોજું દુધ પાશેર ૧, તાજાં

ઇડાં ૩, ગેાલાબનું ઍસેન્સ ટીપા ૧૨, બદામનું ઍસેન્સ ટીપા ૭ ઘી ખપ મુજબ.

ઇડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી દોહવીને પતળી કરવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવીને પછી કલઈવાળી તપેલીમાં કૉર્નફ્લૉઅર નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ ચમચા વડે સારી કાની મેળવી માખણ નાખીને ચુલે ધીમે બળતે મેલી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરી કઠણ થાય ને ઉતારવું અને જરા ઠંડું થાયને ખાંડ, દાળ તથા ઍસેન્સ ભેળા છેલ્લે સફેદી મેળવવી. ત્યાર બાદ કઢાઇમાં ઘી નાખી મધ્યમ બળતે મેલી કકડાવવું નહી પણ બરાબર ગરમ થાયને એક ચમચાની અંદર દોઢ ચમચી જેટલી મેળવણી ભરીને કઢાઇમાં મુકી બળતું ધામું રાખવું અને કરકરીયાંને લાલ તળીને આંધરાંની ચમચથી કાઢીને ચાખી જોવું અને બેઉ ઍસેન્સનેા ટેસ્ટ ઓછો લાગે તેા પછી મેળવણીમાં બીજાં થેાડાં ટીપાં ભેળીને પછી કઢાઇમાં છેટે છેટે ઉપર લખ્યા જેટલી મેળવણી મુકીને લખ્યા મુજબ તળવાં. એ કરકરીયાં અંદરથી ખીલે છે અને સારા ટેસ્ટનાં થાય છે. પણ ઉપર લખેલી ખાંડમાંથી મેળવણીમાં ચેાથેા ભાગ ભેળીને બનાવીને પછી બાકીની ખાંડ ઉપર ભભરાવ્યાથી એાછા મીઠાસને લીધે કરકરીયાં ઘણાં ખીલે છે.

કરકરીયાં પટેટાનાં.

હેઠે કરકરીયાં શકરકંદનાં છાપેલાં છે તેજ પ્રમાણે બધેા સામાન લઇ તૈયાર કરીને તળવાં. પણ શકરકંદને બદલે એમાં સારી જાતના પટેટાને નરમ બાફી મૅશ કરીને તેટલાજ લેવા.

કરકરીયાં શકરકંદનાં.

સારી જાતનાં જાદા શકરકંદને ધેાઇને નરમ બાફી છાલ છોલીને પછી બરાબર ઘુંટીને તે રતલ ૦॥, મીલનેા પેહલાં નંબરનેા ચાળેલેા ઘઉંનેા આટેા તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦।, તાજાં ઇડાં ૨, દુધ પાશેર ૦॥, સેાજો ગેાલાબ નાના ચમચા ૨, છુંદેલાં જાયફળ ૨, ઘી ખપ મુજબ.

શકરકંદમાં એક નાનેા ચમચેા ભરીને ઘી તથા બીજો બધેા સામાન ભેળી છેલ્લે ઇડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તે મેળવવી

અને કઢાઇમાં પુરતું ઘી મધ્યમ બળતે ચુલે મેલી તે કકડે ને તેમાં એકેક ચમચી જેટલી મેળવણી મુકી એક પડ લાલ થાય ને ફેરવી બીજું પડ એમજ તળાયને આંધરાંની ચમચથી કાઢવાં. એ કરકરીયાં ઘણાં સારાં લાગે છે. મરજી પડે તો ગોલાબને બદલે ગોલાબનું ઍસૅન્સ બાર ટીપાં નાખવાં, તેમજ સોદા બાઇ કાર્બ ઉઢી વાલ એટલે બે આનીનાં અડધાં વજનનો લઇ સફેદી ભેળાયાં આગમચ મેળવણીમાં એ ભેળવેા.

કરંટ કેક.

સેાજી કઠણ માખણ તથા મીલનેા પેહલાં નંબરનેા ચાળી સેકીને સુકેા કીધેલેા ઘઉંનેા આટેા દરેક રતલ ૧।।, છુંદલી ખાંડ તથા સાફ કીધેલી કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૧, વેલાતી સુકા ઑરેંજના મુરબાના અથવા માલુંગાંના મુરબાના ઝીણા કટકા રતલ ०।, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, તાજાં ઇડાં ૧૪, છુંદલું જાયફળ તથા જાવંત્રી દરેક તોળેા ०।।।, મીઠેા વાઇન અથવા બ્રૅંડી નાના ચમચા (ડૅઝર્ટસ્પુન) ૬, ઘણેા સેાજો ગોલાબ અથવા ઑરેંજ ફલાવર વૉટર નાના ચમચા ૪, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંની દાળને મેાટાં દીશમાં ખાવાના કાંટા વડે ખુબ તરેહ ઘુંટવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવેા. પછી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં માખણને લાકડાંના સેાટા વડે ખુબ ઘુંટીને તેમાં જરા જરા કરી બધી ખાંડ ભેળાયા પછી એમજ દાળ, આટેા અને બાકીનેા બધેા સામાન મેળવી લગભગ અડધેા કલાક ઘુંટી છેલ્લે સફેદી ભેળવી. ત્યાર બાદ કેક બનાવવાના જુદા જુદા આકારના નાના દાબડાઓને પુરતું માખણ લગાડી તે એક આંગળ જેટલેા અધુરેા રેહ તેટલી મેળવણી તેમાં ભરીને તુર્ત ગરમ ભઠી યા તંદુરમાં ભુંજવા મુકવાં અને મજાહના લાલ ભુંજાયને કાઢવાં. એ મેળવણીનું એકજ મેાટું કેક બનાવવું હેાય તેા કેકનાં મેાલ્ડ યા દાબડાને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરીને ભઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું અથવા લંગડી યા વાટીને પુરતું માખણ લગાડી તે મેળવણીથી પેાણી ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ચુલા ઉપર ભુંજવું. કરંટને ધેાઈ કેારડી કરી ઉપર જરા આટેા ભભરાવી તેમાં મેળવીને પછી મેળવણીમાં ભેળવી. આએ કેક ઘણાં મજાહનાં થાય છે.

કરંટ ટાર્ટ.

સાફ કીધેલી કરંટ દરાખ શેર ૧।।, છુંદેલી ખાંડ શેર ૧, ચારેાળી છોલેલી શેર ૦।, ઇડાં ૧ ની કડણ કફ ચઢાવેલી સફેદી, પફ પૅસ્ટ ટાર્ટનેા તથા બારીક દલેલી ખાંડ ખપ મુજબ.

દરાખને સેાજી ધેાઇ નુછીને કેારડી કરવી. પછી ઉપલેા બધેા સામાન ડીશની અંદર કીનારી સુધી સમાય તેટલાં એક પાઈ ડીશમાં એક પડ કરંટનું અને બાજું પડ છુંદેલી ખાંડનું એમ અકેક પર બધાં મુકીને ડીશ ભરવું. પછી પફ પૅસ્ટ ટાર્ટનેા છાપેલેા છે તે ડીશની ઉપર ઢંકાય તેટલેા મેાટેા અને અડધી ઇંચ જાદેા સરખેા વણી કીનારીની ઉપર મુકીને સરખેા કાપી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવા મુકવું અને ઉપરથી સેજ રતાસ પકડે ને ડીશને કાઢી ઉપર કફ ચઢાવેલી સફેદી ચેાપડી દલેલી ખાંડ તથા ચારેાળી ભભરાવી પાછું ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં મુકી સફેદી સુકાય ને કાડવું.

કરંટ ડમપ્લીંગ્સ.

મીલનેા પેહલાં નંબરનેા ઘઉંનેા આટેા રતલ ૧।।, સેાજી કરંટ દરાખ રતલ ૧, છુંદેલી ખાંડ રતલ ૦।।, સેાજું ઘી રતલ ૦।, સેાજું દુધ શેર ૦।।, તાજાં ઇડાં ૮, એળચી તેાળેા ૦।।।, જાયફળ તેાળેા ૦।।, બારીક પાઉડર જેવી છુંદેલી સુંઠ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, સેાદા બાઇ કાર્બ વાલ ૫ એટલે બે આની ભાર, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૭.

એળચી જાયફળને છુંદવું. દરાખને ધેાઇ નુછીને કેારડી થવા માટે રકાબીમાં પાંથરીને ચુલા આગળ મુકવી. પછી આટાને કલઇ ભરેલા ત્રાંબાના ખુનચામાં ચાળીને તેમાં ઘી મેળવી સુંઠ તથા દરાખ નાખવી અને ઇડાંને ભાંજી તેને ખુબ તરેહ ડેાહવી તેમાં દુધ તથા ખાંડ બરાબર ભેળાને પછી આટામાં એ તથા બાકીનેા બધેા સામાન બરાબર મેળવી એક રસ કરીને તેના બધા ઇડાં જેટલા ગેાળા કરી તેને જરા દાબીને ચપટા કરવા. ત્યાર બાદ કલઇ ભરેલેા પાટીયેા પાણીથી પેાણેા ભરી ઢાંકીને ચુલે મુકવું અને પાણી ખુબ કકડેને ડમપ્લીંગ્સ ને અંદર પાશે પાશે મુકી એકકે સાથે વળગે નહી માટે અવાર નવાર ચમચાથી છુટાં પાડવા. બાર મીનીટમાં બરાબર બફાઇ રેહશે ત્યારે ચાંધરાંની ચમચથી કાઢીને બેાયાંમાં મુકવાં વધારે સારાં ડમપ્લીંગ્સ બનાવવાં હેાય તેા ૦। રતલ સેાજી બદામને છેાલી બારીક

છુંદીને તે તથા કોઇ પણ મુરબ્બાના ઝીણા કટકા ૦। રતલને મેળવણીમાં ભેળવા. એ દમપ્લીંગ્સ સારાં લાગે છે.

કરંટ પુડીંગ.

સોજું માખણ અથવા સાફ કીધેલી બકરાંની ચરબી; સોજી કરંટ દરાખ તથા મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો દરેક રતલ ૦॥, છુંદેલી ખાંડ રતલ ૦।, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ બેઉ મલી તોળો ૦॥।, સોજું દુધ પાશેર ૧॥, તાજાં ઇડાં ૨.

કરંટને ધોઇ નુછીને કોરડી કરવી. માખણ હોય તો એમજ લેવું પણ ચરબી હોય તો સાફ કીધેલી ચરબી છાપેલી છે તે પ્રમાણે પીસીને માખણ જેવી કરવી અને બેમાંનું જે હોય તેને આટા સાથે બરાબર મેળવી માહે કરંટ, એળચી, જાયફળ તથા ખાંડ નાખવું. ત્યાર બાદ ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી પતળાં કરીને દુધમાં ખુબ મેળવી એક રસ કરીને આટા વાળા મેળવણીમાં બરાબર ભેળાને પાઈ દીશમાં ભરી ઘણી ગરમ ભઠીમાં બરાબર ભુંજવું.

કરંટ ફ્રીટર્સ.

સુકાં પાંઉનું બારીક ક્રમ્બ્સ એટલે ક્રીમ તોળા ૨૫, સાફ કીધેલી કરંટ દરાખ તથા ખાંડ દરેક શેર ૦॥, સોજું માખણ રતલ ૦।, તાજાં ઇડાં ૪ ની દાળ તથા ૨ ની સફેદી, સોજું દુધ શેર ૦॥, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૩, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૭, છુંદેલાં જાયફળ ૨, ઘી તથા મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો ખપ મુજબ.

કરંટને ધોઈ નુછીને કોરડી કરવી. ઇડાંની દાળ તથા સફેદીને સારી કાની મેળવવી અને એમાં બધો સામાન ભેળા રોટલીના બાંધેલા આટા કરતાં વધારે નરમ મેળવણી થાય તેટલો આટો એમાં મેળવીને એક કલાક ઢાંકી રાખવું. ત્યાર બાદ પેણામાં ડુબતું ઘી કકડાવી તેમાં ભજીયાંની માફક થોડી થોડી મેળવણી મુકીને ફ્રીટર્સ કકરાં લાલ તળવાં. એ ફ્રીટર્સ મજાહનાં થાય છે.

કરંટ વૉટર આઇસ.

કરંટ જેલી રતલ ૧ માં લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૨, સોજું ગરમ કરીને ગાળેલું ઠંડું પાણી પાશેર ૧ તથા શીરો વૉટર આઇસનો છાપેલો છે તે પાશેર ૧ ને બરાબર મેળવી રંગ આઇસક્રીમનો

છે તે જરા ભેળવો. પછી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું.

કરંટ સૉસ.

પાંઉનું બારીક ક્રીમ એટલે ક્રમ્બ્સ ચાનું કપ સપાટ ભરેલું ૧, કરંટ દરાખ તોળા ૨ાા, માખણ તોળો ૧ા, લવંગ ૬, પોર્ટ વાઇન વાઇન ગ્લાસ ૧.

દરાખને સ ફ કરીને સોજી ધોઇ સોજાં વાસણમાં એક પાશેર પાણી સાથે ચુલે મુકવું અને એક કકરો પડે ને માહે બધો સામાન નાખીને ઘુંટ્યા કરી નરમ થાય ને ઉતારવું.

ક્રસ્ટ બીસ્કીટનો.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦ાા, માખણ તોળા ૫, બારીક છુંદલી ખાંડ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, તાજાં ઇડાં ૨ ની દાળ, સોજું દુધ તથા સાટા માટે બીજો આટો ખપ મુજબ.

પૅસ્ટ બોર્ડ અથવા સોજી ટેબલની ઉપર આટાને ચાળીને ઢગળો કરી તેમાં ઇડાંની દાળ માલુમ પડે નહી તેમ મેળવીને પછી ખાંડ તથા માખણ ભેળી આટો કઠણ બંધાય તેટલું દુધ નાખીને પછી ગુંદીને પોચો કરી સાટો નાખીને ૦ા ઈંચ જેટલો પતળો વણી કોઈ પણ પેસ્ત્રી જેવું કે ટાર્ટ, ટાર્ટલેટ ઇત્યાદી ઉપર ભુંજવા આગમચ એ ક્રસ્ટ ઢાંકીને મુકવો.

ક્રસ્ટ માખણનો.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો ચાળેલો આટો રતલ ૧, સોજું તાજું માખણ તોળા ૧૫, બેકીંગ પાઉદર સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, વાટેલું નીમક ચમટી ૧, સાટા માટે બીજો આટો ખપ મુજબ.

આટા સાથે નીમક તથા પાઉદરને બરાબર મેળવ્યા પછી માહે માખણ ભેળવું. ત્યાર બાદ એમાં એક પાશેર ઠંડું પાણી નાખી છરી અથવા કાંટાથી ભેળીને પછી આટો બાંધી તેને સાટો નાખીને વણીને પછી બેવડો વાળીને પાછો વણવો એટલે ક્રસ્ટ તૈયાર થયો. એ ક્રસ્ટ બાફેલાં

પુડીંગમાં તેમજ બીજાં કશાંમાં પણ સાધારણ વાપરવાનો છે. પણ વધારે સારો ક્રસ્ટ જોઇયે તો પાંચ તોળા માખણ વધારે લેવું.

કરી ઈડાંની.

ઘી તથા કાંદા દરેક રતલ ૦ા, આદુ તોળો ૦ાા, લસણ તોળો ૦ા, મોટાં લીલાં મરચ્યાં ૬, મોટું પાકટ નાળીયેર ૧ ખમણેલું, જીરૂં તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, તાંદરા કાઢેલા ધાણા તોળા ૨ાા, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૩, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે બેઆનાની ભાર, બાફેલાં ઇડાં ૮, સુકાં મરચ્યાંની ભુકી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કાળાં મરીના દાંણા ૨૦.

સેકીને વાટેલી અથવા છુંદેલી કેસર છાપેલી છે તેમાં લખેલી રીતે કેસરને વાટવી. આદુ લસણને છોલીને ઘણોજ બારીક ભુકો કાપવો. ધાણાને ભુંજવા. મરચ્યાંને ધોઇને ઉભાં ચીરી ડીચકાં આગળથી વળગેલાં રાખવાં. ઇડાંને છોલીને ઉભા બબે કટકા કાપવા. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં અડધું ઘી નાખી તેમાં બદામી રંગનો તળવો અને બાકીનાં અડધાં ઘીમાં આદુ લસણને બીજાં વાસણમાં તળીને ઘી સુધાંજ કાંદામાં ભેળવું. પછી અડધાં નાળીયેરને ધાણા, મરી તથા જીરાં સાથે ઘણુંજ બારીક પીસી કાંદા, આદુ લસણમાં નાખી જરા ભુંજવું અને બાકીનાં નાળીયેરને પીસીને તેનું દોઢ પાશેર દુધ કાઢી તેમાં વાટેલી કેસર મેળવીને એમાં નીમક, મરચ્યાંની ભુકી તથા મરચ્યાં નાખી તપેલીમાં રેડી કકરો પાડીને ધીંગારે ઉઘાડું રાખવું અને ઘી છુટું પડેને લીંબુનો રસ ભેળી ઇડાં ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી અંદર મેળવીને ઉતારવું. ઇડાંને બદલે એ કરી માછલીની બનાવવી હોય તો દુધ નાખ્યા પછી સોજી તાજી માછલીની એક રતલ કટકીને ધોઇને પછી માહે તે નાખીને કરી પકાવવી. એટલી કરી ચાર પાંચ માણસ માટે પુરતી છે.

કરી ઈડાંની ૨ જી.

બાફેલાં તાજાં ઇડાં ૮, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦ા, ગોસ્તનો બાફેલો સોજો સુપ પાશેર ૧ાા, કરી પાઉડર ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, આરારૂટ ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧ાા, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોજું દુધ પાશેર ૧.

ઇડાંના ઝીણા કટકા કાપવા. કરી પાઉદરને પાતા ઉપર ઘણો બારીક પીસવો. આરારૂટની અંદર જરા જરા કરી બધુ દુધ બરાબર ભેળા ગાંગડા રાખવા નેહી અને માહે નીમક ભેળવું. કાદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી કલઇવાળી તપેલીમાં ધીમાં લાલ તળી માહે કરી પાઉદર તથા સુપ મેળવા એક કકરો પાડીને પછી દુધમાં ભેળેલા આરારૂટને પાછો મેળવી અંદર તે નાખી ધુંગારે જરા વાર રાખ્યા પછી ઇડાંના કટકા નાખી અવાર નવાર ચમચ ફેરવવી અને કરી મજાહની ઘાડી થાય ને ઉતારવી. ખટાસ પસંદ હોય તો ઇડાં નાખ્યા પછી ટેસ્ટ મુજબ થોડો લીંબુનો રસ નાખવો.

કરી ઇડાંની ૩ જી.

કાંદા શેર ૧, ઘી શેર ૦॥, બાફેલાં તાજાં ઇડાં ૧૦, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે બે આની ભાર, લીંબુનો રસ નાનો ચમચો ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧॥, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, મરીના દાંણા ૧૫, એળચી તથા લવંગ દરેક ૧૦, તજનો કટકો ઇંચ ૧.

ઇડાંને છોલી દાળને આખી રાખી સફેદીના ઝીણા કટકા કરવા. બધા સામાનને બારીક પીસવા. પછી કાંદાને છોલીને ભુકા જેવા કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ધીમાં લાલ તળી માહે બધો પીસેલો સામાન તથા નીમક ભેળી એક પાશેર પાણી રેડી ઇડાં નાખી ધુંગારે ઉંધાકું રાખવું અને કરી ઘાડી થઇ ઘી છુંટું પડે ને ઉતારી લીંબુનો રસ ભેળવો.

કરી ઈડાંની ૪ થી.

સોજું નરનું કુંમળું ગોસ્ત રતલ ૧, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦॥, બદામની બીજ નવટાંક, ઘઉંનો આટો; આખા ચોખા તથા છુંદીને તાંદરા કાઢેલા ધાણા દરેક તોળા ૨, નીમક તોળો ૧॥, હળદના ગાંઠીયા તથા આદુ દરેક તોળો ૧, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે બે આની ભાર, બાફેલાં તાજાં ઇડાં ૧૦, તજનો કટકો ઇંચ ૧, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૪, ગોવાનાં સુકાં મોટાં મરચાં ૩ થી ૪, એળચી તથા લવંગ દરેક ૧૫, મરીના દાણા ૧૦.

બદામને છોલી એને તથા ચોખાને ધોઈ કેસર સાથે ઘણું બારીક પીસ્વું. આદુને છોલવું. મરચાંને ભીનાં કપડાંથી લુછવા અને બીજાં બધા સામાન સાથે એને ઘણું બારીક પીસ્વું ગોસ્તનાં નાના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધોવું. ત્યાર બાદ કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી તદન કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ઘીમાં લાલ તળી માહે ગોસ્ત તથા નીમક ભેળા તતરાવીને પછી મરચાં સાથે પીસેલા સામાન મેળવી એક શેર પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકી કોલસાને ઇંગારે રાખ્વું અને ગોસ્ત ચરીને તદન નરમ થાય ને ઇડાંને છોલી ખાવાના કાંટા વડે ચોખા દઇને માહે એ ભેળા બદામવાળા પીસેલા સામાનની અંદર એક પાશેર પાણીને બરાબર મેળવીને કરીમાં એ ભેળાને ઉંધાડું રાખ્વું અને કરી મજાહની ઘાડી થઇ ઘી પર આવે ને લીંબુનો રસ મેળવીને ઉતારવું. એ કરી ઘણી સારી લાગે છે.

કરી કટલેસ અથવા કવાબની.

કરી મરઘી અથવા ગોસ્તની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો સઘળો મસાલો તથા આમલી સાથનું નાળીયેરનું દુધ તૈયાર કરવું, પણ મરઘી યા ગોસ્તને બદલે ગોસ્તનાં, મરઘીનાં અથવા ભેજાંનાં બનાવી તળીને તૈયાર કીધેલા જે તે એક જાતના આઠ કટલેસ લેવા અથવા આએ ચોપડીમાં ખ્વાબ ગોસ્તના તળેલા છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ પોણો રતલ ગોસ્તના છુંદેલા ખીમાની અંદર તેમાં લખ્યા મુજબનો સામાન નાખીને ઝીણાં ખાટાં લીંબુના જેટલા અથવા મોટી સોપારીના જેટલાં કવાબ વાળી તેને તળીયા વગર એમજ રાખ્વા. પછી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં કાંદાને ઘીમાં તળી તેમાં કરીનો તૈયાર કીધેલો સામાન મુંજી માહે નાળીયેરનાં દુધ સાથની આમલી મેળવીને પછી તેમાં એ કાચા કવાબ અથવા તળેલા કટલેસ મુકી ચુલે મધ્યમ બળતે મુકવું અને એક કકરો પડે ને ઇંગારે ઉંધાડું રાખી ઘી પર આવે ને ઉતારવું. આમલીને બદલે ગમે તો એમાં પણ કાચી કેરીના છોલેલા કટકા અથવા લીંબુનો રસ નાખ્વો.

કરી કરચલાંની.

ઘણાં મોટાં દરીયાનાં સોજાં કરચલાં ૩, સોજું કઠણ માખણ રતલ ૦।, દુધની દરીની ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૧, નાનું નાળીયેર ૦॥,

કરી પાઉદર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૪, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લસણની છુટી મોટી કળી ૧, લીંબુનો રસ ટેસ્ટ મુજબ.

નાળીયેરને ખમણી લસણને છોલી કરી પાઉદર સાથે પાતા ઉપર ઘણું બારીક પીસી એમાં નીમક તથા એક અખરોટ જેટલું માખણ મેળવવું. કરચલાંને બાફીને કોટળાંમાંથી માસ કાઢીને તેના કટકાં કરવા. પછી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં બાકીનું બધું માખણ નાખી ચુલે મુકીને એમાં મસાલો ભુંજી કરચલાંના કટકા નાખી અડધો પાશેર ઠંડું પાણી રેડી જરા વારે ફીમ ભેળીને ઇંગારે ઉંધાડું રાખવું અને કરી લાડી થઇ ઘી પર આવે ને ઉતારી ખાતી વેળા લીંબુનો રસ નાખવો.

કરી કવાબની.

સોજ્જુ નરમ કુમળું નકી ગોસ્ત રતલ ૧ ના નાનાં કટકા, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦ાા, એળચી તોળો ૧ાા, બકરાંની ગાંઠ વાળી કડણ ચરબી; ધાણા; હળદ; લવંગ; આદુ તથા કાળાં મરી દરેક તોળો ૧, તજ તથા ઘઉંનો આટો દરેક તોળો ૦ાા, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, સોજ્જી ખરી કેસર ચમટી ૧.

તજને બારીક છુદવી. ધાણાને ઘણા બારીક પીસવા. હળદ, લવંગ, છોલેલું આદુ, કાળાં મરી તથા એક ચમટી કેસરને ઘણું બારીક પીસવું. કાંદાને છોલી બારીક ભુકો કાપી એક પાશેર ઘીમાં કલઇ ભરેલી તપેલીમાં લાલ તળી અડધાં ગોસ્તના કટકાને ધોઇને માહે તતરાવી અડધું નીમક તથા ધાણા ભેળી એક શેર પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકવું અને ગોસ્ત ચરે નહી તો ઢાંકણ પર પાણી આપ્યા કરી માહે તે ખપતું ખપતું રેડવુ. બાકીનાં ગોસ્ત સાથે ચરબી તથા આટાને બારીક છુંદી તેમાં બાકીનું નીમક મેળવી તેના લખોટી જેટલાં કવાબ વાળીને ઘીમાં તળવા અને કરી વાળી તપેલીમાં પીસેલો સામાન ભેળી કવાબ નાખીને ધીમે ઇંગારે પાંચ સાત મીનીટ રાખવું.

કરી કાચી કેરીની.

નરનું કુમળું નકી ગોસ્ત રતલ ૦ાા, ઘી શેર ૦ાા, કાંદા શેર ૦ા, છોલેલી કાચી કેરીના કટકા તોળા ૫, ખાંડ નવટાંક, મોટી કાળી

દરાખ તોળા ૨, આદુ; તાંદરા કાઢેલા ધાણા તથા નીમક દરેક તોળો ૧, તજ તથા દલેલી હળદ દરેક તોળા ૦I, કાળાં મરીનાં દાણા; એળચી તથા લવંગ દરેક ૧૦, સોજી ખરી કેસર વાલ ૨II એટલે બે આનીનાં અડધાં વજનની, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૨.

દરાખના ડરીયા કાઢી ધોઇને કટકા કરવા. ધાણાને બારીક પીસવા. લવંગને ઘણાંજ બારીક છુંદવાં. કેરીના કટકાને તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં થોડાં પાણીમાં નરમ બાફીને તેમાંની અડધી કેરીને ધુંટી નાખીને કોડીનાં વાસણમાં કાઢવી અને એજ તપેલીને સોજી ધોઇ તેમાં બાકીની અડધી કેરીને ખાંડ તથ લીંબુના રસ સાથે નાખી એક પાશેર પાણી રેડી એક કલાક ઇંગારે રાખીને પછી ઉતારીને ધુંટી નાખી. આદુને છોલી એળચી, લવંગ તથા કેસર સાથે ઘણું બારીક પીસવું. ગોસ્તના નાના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધોવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી બીજી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં પાશેર ઘીમાં લાલ તળી માહે ગોસ્તના કટકા નાખી તતરાવીને એમાં પીસેલા ધાણા તથા નીમક ભેળી એક શેર પાણી રેડી ઢાંકીને ઇંગારે મેલી બરાબર નરમ થઇ એક પાશેર જેટલી ગ્રેવી રેહ ને ઉતારીને ગ્રેવીને બીજાં વાસણમાં જુદી કાઢી લેવી અને બાકીનું ઘી તથા છુંદેલાં લવંગ ને ગોસ્તમાં મેળવીને પાછું જરા તતરાવીને લાલ કરી અંદર બધી કેરી તથા દરાખ ભેળી ગોસ્તનો રસ રેડીને દસ બાર મીનીટ ઇંગારે રાખીને પછી બાકીનો બધો સામાન માહે બરાબર મેળવી બીજી દસ મીનીટ ઇંગારે ઉઘાડું રાખીને ઉતારવુ. એ કરી સારી થાય છે અને પાંચ માણસ માટે પુરતી છે.

કરી કાલુની.

કોટલાંમાંથી કાઢેલાં સારી જાતનાં સોજાં કાલું દજન ૧II, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦I, ચીચોરા કાઢેલી આમલી નવટાંક, પાકટ નાનું નાળીયેર ૧, આદુ તથા હળદના ગાંઠીયા દરેક તોળો ૦I, ધાણા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, મરીના દાણા ૧૫, મોટાં સુકાં મરચાં ૫ થી ૭.

કાલુને સોજાં ધોવાં. કોડીનાં વાસણમાં એક શેર ઠંડાં પાણી

સાથે આમલીને એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરૂં કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. આદુને છોલવું. પછી નાળીયેરને ખમણી તેની સાથે બધા સામાનને પાતા ઉપર ઘણો બારીક પીસ્વો અને કાંદાને છોલી ભુકા જેવા કાપી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળીને તેમાં મસાલો નાખી ફેરવ્યા કરી રીકો લાલ થાય ને અંદર આમલીનું ડોહરૂં બરાબર ભેળી કાલુ તથા નીમક મેળવી એક કકરો પાડીને પછી ઉંઘાડું ધંગારે મુકવું અને હેઠે મસાલો લાગે નહી માટે અવાર નવાર ચમચ કરી ઘી બરાબર છુટું પડે ને ઉતારવું. એ કરી સારી લાગે છે અને ચાર માણસ માટે પુરતી છે. બળેલાં કાલુ આએ ચોપડીમાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યું છે તેજ મહીનાનાં સોજાં કાલુ લેવાં. બીજા મહીનાઓનાં નહી લેવાં.

કરી ક્રીમ.

કાંદા શેર ૧, ઘી શેર ૦॥, દુધની દેરીની તાજી કઠણ ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૦॥, કરી પાઉદર ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, ઘઉંનો આટો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૨, લસણનો આખો વચલો કડો ૧, કુમળી ફરગે મરઘી ૧.

મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મરઘીને સમારી કટકા કાપીને સોજી ધોવી. લસણને છોલીને બારીક કાપવું. કરી પાઉદરને ઘણો બારીક પીસ્વો. પછી કાંદાને છોલી બારીક ભુકો કાપી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળી માહે લસણ, મરઘીના કટકા, નીમક તથા કરી પાઉદર ચમચથી બરાબર મેળવી પોણો શેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ધગારે મુકવું અને મરઘી ચરે નહી તો ઢાંકણ પર પાણી આપ્યા કરી ઘટે તો જરા અંદર તે રેડવું અને મરઘી ચરીને નરમ થઇ કરી ઢીળી જેવી હોય ત્યારે ક્રીમમાં આટો તથા લીંબુનો રસ બરાબર ભેળીને પછી કરીમાં મેળવી એક કકરો પડી ઘી પર આવેને ઉતારવું. તીખી કરી પસંદ હોય તો સપાટ ભરેલી એક ચમચી સોજી મરચાંની ભુકી કરી પાઉદર સાથે નાખવી. આએ કરી ઘણી મજાહની લાગે છે અને ૭ માણસ માટે પુરતી છે.

કરી કુરમા.

હલવાંનનાં કુમળાં નર્મી ગોસ્તના નાના કટકા રતલ ૧, ઘી; કાંદા તથા કઠણ દહી દરેક શેર ૦।।, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, આદુ તથા લસણ દરેક તોળા ૨, ધાણા તોળો ૧, એળચી; લવંગ તથા કાળાં મરી દરેક ૧૨, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોજા લાલ સુકાં ગોવાનાં મોટાં મરચાં ૪ થી ૫, તજનો કટકો ઇંચ ૧.

આદુ, લસણ તથા અડધા કાંદાને છોલી એમાં ધાણા તથા મરચાં નાખીને ઘણું બારીક પીસી માહે હળદ, નીમક તથા નવટાંક દહી મેળવવું અને ગોસ્તને એક વખત ઠંડાં પાણીથી ધોઇને પછી ખાવાના કાંટાથી ચોબા દઇને કોડીનાં મોટાં વાસણમાં આગ્મે ભેળેલા સામાનમાં ગોસ્તને ખરમોટીને અડધો કલાક આથી રાખવું. બાકીના કાંદાને છોલી ફુંદનાં પાડી બારીક ભુકા જેવા કાપીને લાલ તળવો. લવંગને જુદાં રાખવાં અને બાકી રહેલા બીજા સામાનને બારીક પીસવો. પછી બાકીનાં ઘીને તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં લવંગ સાથે બરાબર કકડાવીને તેમાં મસાલા સુધાંજ આથેલું ગોસ્ત તથા તળેલા કાંદા ભેળીને જરા તતરાવવું. અને ખપનું ખપનું થોડું પાણી રેડતાં જઇ ધીંગારે બરાબર ચેરવીને પછી કાંદા તળેલું ઘી, પેલો પીસેલો બીજો સામાન તથા બધું દહી મેળવીને પાંચ સાત મીનીટ ધીંગારે ઉંધાડું રાખ્યા પછી ઉતારવું.

કરી ખીમાની.

આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં કરી મરઘી અથવા ગોસ્તની છાપેલી છે તેમાં લખેલો બીજો બધો સામાન તેટલોજ લેવો અને તેજ રીતે તૈયાર કરવો, પણ મરઘી અથવા ગોસ્તને બદલે એમાં સોજા અડધો રતલ નર્મી ગોસ્તનો બારીક ફુંદેલો ખીમો લેવો અને તેમાં કાચી કેરી, પટેટા તથા કેસર નાખવા લખેલું છે તે એમાં મુદલ લેવું નહી. પછી કાંદાના બારીક કાપેલાં ભુકાને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળી તેમાં બધો પીસેલો મસાલો નાખી તેને મજાહનો ઘેરા લાલ રંગનો તળીને તપેલીને ઉતારવી અને આમલી સાથનું નાળીયેરનું દુધ તૈયાર કીધું હોય તેમાં ખીમાને બરાબર ભેળીને પછી તપેલીમાંના મસાલામાં મેળવી નીમક નાખી ઢાંકીને મધ્યમ બળીને ચુલે મુકવું પણ

માહે ખીમાના ગાંગડા વળે નહી માટે અવાર નવાર ઉંઘાડીને તવાથા વડે ખીમાને ભાંગ્યા કરવા અને કરી મજાહની બરાબર ઘટ થાયને ઢાંકણુ કાઢી નાખી ધુંગારે રાખી બધું ઘી છુટું પડેને ઉતારવું.

કરી ગેાવા.

કેાટળા કાઢીને સમારેલી કેાળમી અથવા કેાઇ પણ જાતની સેાજી તાજી માછલીની કટકી રતલ ૧, કાંદા શેર ૦ાા, ઘી તેાળા ૭, ચીચેારા કાઢેલી આમલી તેાળા ૩, બીયાં કાઢી નાખેલાં મેાટાં ગેાવાનાં સુકાં લાલ મરચાં; ધાણા તથા આદુ દરેક તેાળેા ૦ાા, લસણુનેા વચલેા કડેા ૧, રાઇના દાણા તથા મેથીના દાણા દરેક ૨૦, આખાં મરી ૧૨, લવંગ ૫, તજનેા કટકેા ઇંચ ૦ાા, નીમક ઉપસેલેા ભરેલેા નાનેા ચમચેા ૧, જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, હળદના ગાઠીયેા તેાળેા ૦ા, સેાજું મેાટું પાકટ નાળાયેર ૧ ખમણેલું.

આદુ લસણને છેાલવું. હળદને થેાડેા વખત ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવી. અડધાં નાળાયેરમાં થેાડું થેાડું પાણી નાખી બે વખત પીસીને પેાણેા શેર દુધ કાઢીને કેાડીનાં વાસણમાં એની અંદર આમલીને એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી બરાબર ચેાળીને બધેા રસ કાઢી લઈ છુંછેા ફેંકી દેવેા. કાંદા સીવાય બાકીના બીજા બધા સામાનને બાકી રહેલાં અડધાં નાળીયેર સાથે ઘણાજ બારીક મેસ જેવેા પીસવેા. પછી કાંદાને છેાલી ભુકા જેવા કાપી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘી કકડાવીને તેમાં કાંદા તથા પીસેલેા મસાલેા બરાબર મેળવી આમલી વાળું દુધ રેડી નીમક તથા માછલી યા કેાળમી ભેળી ઢાંકીને જરા વખત ધીમે બળતે રાખ્યા પછી ઉંઘાડીને ધુંગારે રાખવુ અને ઘી છુટું પડે ને ઉતારવું. મેાટી કેાળમી હશે તેા તેને ચરતાં વાર લાગશે માટે તેને વાસ્તે નાળાયેરનું દુધ એક શેર કાઢવું. ગમે તેા બાફેલાં ૭ ઇડાંને છેાલી ઉભા બબે કટકા કાપી માછલી યા કેાળમીને બદલે એની કરી બનાવવી. પણ તેને માટે નાળીયેરનું દુધ અડધેા શેર૭ કાઢવું. ગેાસ્તની કરી બનાવવી હેાય તેા નરનું સેાજું કુમળું નકી ગેાસ્ત અડધેા રતલની ઘણીજ ઝીણી બેાટી કાપી તેને એક વખત ઠંડાં પાણીથી ધેાવી અને એને માટે નાળાયેરનું દુધ એક૦ક પાશેર કાઢીને તેમાં આમલીને ભીનવવી અને ઉપર મુજબ ઘીમાં તળેલેા મસાલેા તથા કાંદા ભેળી નીમક નાખી પેાણેા શેર પાણી રેડી બેાટી નાખી ઢાંકણુ ઢાંકી તેની ઉપર

પાણી આપ્યા કરી પુરતા ઇંગાર ઉપર રાખી બોટી તદન નરમ થઇ કરી ઘાડી થાય ને આમલી સાથનું દુધ મેળવી ઢાંકણુ કાઢી નાખી ઇંગારે રાખવું અને ઘી બરાબર છુટું પડે ને ઉતારવું અથવા બોટીને નરમ બાફી એક પાશેર જેટલો રસ રાખીને એની ઉપલીજ રીતે કરી બનાવવી. આમલીને બદલે ગમે તો ઘણો જલદ સરકો અડધો પાશેર નાખવો. પણ ત્યારે એને ભાગનું પાણી એટલું ઓછું લેવું.

બીજી રીતે કરી બનાવવી હોય તો ઉપર મુજબ અડધાં નાળીયેરન દુધમાં તેટલીજ આમલી ભેળીને દુધ કાઢીને તૈયાર કરવું. પછી અડધો શેર છોલેલા કાંદા, છોલેલાં લસણનો એક કડો, છોલેલું આદુ તથા ઉપર મુજબનાં બીયાં કાઢેલાં મરચાં દરેક અડધો તોળો લઇ એ બધાંને સાથે પાતા ઉપર ઘણુંજ બારીક પીસવુ. અને બાકીના અડધાં નાળીયેર સાથે સપાટ ભરેલી એક ચમચી જીરાંને ઘણુંજ બારીક મેસ જેવું પીસવું. પછી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એક પાશેર ઘી કકડાવી તેમાં પેહલે પીસેલો મસાલો ભુંજીને પછી જીરાં સાથે પીસેલું નાળીયેર ભુંજી માછલી, કોળમી, ઇડા, બોટી જે એકની કરી બનાવવાની હોય તે ઉપલાં વજનનું લેવું અને એક નાનો ચમચો ઉપસેલો ભરેલો નીમક નાખી ઉપલીજ રીતે એની કરી બનાવવી. આ એ કરી તો ઘણીજ તીખી બનાવવાની હોય છે માટે તેનો શોખ હોય તો લખ્યા કરતાં ઓછડાં મરચાં લેવાં, ઓ કરીમાં ચમચ ફેરવવી નહી.

ત્રીજી રીતે કરી બનાવવા માટે પાકટ મોટાં એક નાળીયેરનું અડધો શેર દુધ કાઢી કોઠાનાં વાસણમાં નાખી તમાં ચાચોરા કાઢેલી આમલી હઠી તોળાને એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળાને છુંછો ફેંકી દેવો. પછી સુકાં નવા નાળાયેરની વાટી ૧, ઉપર મુજબનાં બીયાં કાઢેલાં સુકાં મરચાં ૧૦, લસણની કળી ૫ છે.લેલુ તથા જીરૂં સપાટ ભરેલી અડધી ચમચી લઈ એ બધાંને સાથે ઘણુંજ બારીક પીસવું અને પાશેર કાંદાને છોલી બારીક ચુકા જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં પાશેર ઘીમાં તળીને માહે પીસેલો મસાલો લાલ કરી ઉપર લખ્યા મુજબની માછલી યા કોળમીને ધોઇને માહે તે તથા નીમક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખીને પછી આમલી વાળું નાળીયેરનું દુધ મેળવવું અને જોશ આવે પછી રિંધાડું ઇંગારે રાખી કરી જરા ઘાડા થઈ ઘી પર આવે ને ઉતારવું.

કરી ગોસ્તની.

રાંધેલું કોવડ ગોસ્ત રતલ ૦ાા, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦ા, મોજું પાકું વચલું સપરચન ૧, કરી પાઉદર તથા ઘઉંનો આટો દરેક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

ગોસ્તના કટકા કાપીને ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધોવું. સપરચનને છોલીને ઝીણા કટકા કાપવા. કરી પાઉદરને બારીક પીસવો. પછી કાંદાને છોલી ભુકા જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળીને કાઢી લઈ ઘીમાં ગોસ્તને લાલ કરવું. અને બધા સામાનને તપેલીમાં ભેળા એક પાશેર પાણી ભેળા કકરો પડને ઢાંકણુ ઢાંકી તે પર પાણી આપી ધીગારે રાખી સપરચન નરમ થઇને મળી ગયાં નહી હોય તો ઢાંકણુ પરનું પાણી માહે રેડયા કરી બરાબર નરમ થાય અને કરી સેજ પતળી જેવી હોય ત્યારેજ ધીંગારે ઉંઘાડું રાખી ઘી છુટું પડને ઉતારવું.

કરી ચોલાઈની ભાજીની.

ઘી; કાંદા તથા ચોલાઈની કુમળી ભાજીનાં પાદડાં દરેક શેર ૦ાા, નીમક; આદુ તથા લસણુ દરેક તોળો ૧, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, મોટાં સુકાં મરચાં ૩ થી ૪, જીરૂં તથા કરી પાઉદર દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, મરીના દાણા; એળચી તથા લવંગ દરેક ૧૦, તજનો કટકો ઇંચ ૧, બાફેલાં ઇંડાં ૫.

આદુને છોલીને છુંદવું. લસણુને છોલીને બારીક ભુકા કાપવા. ઇંડાંને છોલીને ઉભા બે કટકા કાપવા. કાંદાને છોલી ભુકા જેવા કાપી પાશેર ઘીને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં લાલ તળી માહે આદુ વઘારવું અને એક કઢાઇમાં બાકીનાં ઘીમાં લસણ તળીને કાંદા વાળી તપેલીમાં ઘી સુધાંજ ભેળવું. ભાજીને ધોઇ બારીક કાપી પાણીમાં નરમ બાફીને અંદરથી બધું પાણી કાઢી નાખવું. પછી કરી પાઉદર સાથે બધો સામાન બારીક પીસી કાનની તપેલીમાં પેહલે ભાજી ભેળીને ચુલે તતાવીને પીસેલો મસાલો મેળવી એક પાશેર પાણી ભેળી ધીંગારે રાખવું અને ઘી છુટું પડવા માંડે ત્યારે માહે ઇંડાંના કટકા ગોઠવીને સુરા બરાબર ઘી છુટું પડને ઉતારવું. એ કરી ખીચડી સાથે સારી લાગે છે.

કરી તરકારીની.

તદન કુમળાં બીયાં વગરનાં વેંગણાં શેર ૧, મોટા પટેટા તથા ઝીણા કાંદા દરેક શેર ०।।, ઘી તથા કુમળા ગ્રીન પીસના અથવા પાપડીના દાણા દરેક શેર ०।।, આદુ તોળો ૧।, લસણ તોળો ०।, તજ વાલ ૫, એળચી ૧૦ ના દાણા, મોટાં સુકાં મરચાં ૪ થી ૫, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૩, તાંદરા કાઢેલા ધાણા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નાળીયેર ૧.

નાળીયેરને ખમણી આડધાંમાં જરા જરા પાણી નાખી બે ત્રણ વખત પીસીને બધું મળી સવા શેર જેટલું દુધ કાઢવું. વેંગણાંને છોલી એના ઉભાં ચીરીયાં કાપી કાંદા પટેટાને છોલી એ બે કટકા કાપી એ ત્રણુહેને ઠંડાં પાણીમાં બીજી તરકારી સાથે ભીનવવું. ધાણાને ભુંજવા. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇ એને તથા બાકીના બીજા સામાન આડધાં નાળીયેર સાથે ઘણું બારીક પીસવું અને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં એ પીસેલો સામાન લાલ કરી કાંદા તથા બધી તરકારી નાખી પાંચેક મીનીટ ચમચે ફેરવ્યા કરી નાળીયેરનું દુધ તથા નીમક ભેળી ધીમે બળતે બે ત્રણ કકરા પાડીને પછી ધીંગારે રાખી હેઠે લાગે નહી માટે અવાર નવાર ચમચ કરવી અને બધી તરકારી ચરીને કરી ઘી પર આવેને ઉતારતી વેળા લીંબુનો રસ ભેળવો. એ કરી ઘણી સારી થાય છે.

કરી ટોમેટો.

મોટાં પાકાં ટોમેટો શેર ૩, કાંદા શેર ०।।, ઘી પાશેર ૧।।, ધાણા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા (ડૅઝર્ટ સ્પુન) ૩, ખાંડ તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, મોટાં ગોવાનાં સુકાં મરચાં ૪ થી ૫, કાળાં મરીના દાણા ૧૬, લસણની છુટી મોટી કળી ૧૨ છોલેલી, સાજી ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે બે આની ભાર, મોટું પાકટ નાળીયેર ૧, લીંબુનો રસ ટેસ્ટ મુજબ.

મરી, મરચાં, ધાણા, જીરૂં તથા લસણને સોજા પાતા ઉપર ઘણુંજ બારીક પીસવું. આએ વીવીધ વાંનીમાં સેકાને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તે પ્રમાણે કેસરને સેકીને બારીક વાટવી.

આએ ચોપડીનાં પીચ, ઍપ્રીકોટ તથા ટામેટાં બોલવાની રીત છે તેમાં લખ્યા મુજબ ટામેટાંને છોલી નાળીયેરને ખમણી એ બેઉને ભેળીને ખુબ ભચડીને કોડીનાં બોલની ઉપર ઘણું જાંજરૂં પણ મજબુત કપડું બાંધી હાથમાં થોડું થોડું લઇ ભચડીને કપડામાં બધો રસ કાઢી બધો છુંછો જુદો રાખી છેલ્લે કપડાંમાં હોય તેને દાબીને તેમ નો બાકી રહેલો રસ બધો કાઢી લઇ એ રસમાં વાટેલી કેસર મેળવીને ઢાંકી રાખવો અને છુંછામાં કકડતું પાણી બે પાશેર ભેગી સારી કાની ચોળીને તેમાંનું બાકી રહેલું બીજું દુધ બીજાં વાસણમાં ઉપર મુજબજ કાઢીને ગાળી છુંછો રેહ તેને ફેંકી દેવો. પછી કાંદાને છોલી ઘણોજ બારીક ભુકા જેવો કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળીને તેમાં પીસેલો મસાલો મેળવી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરવું અને તે તળાવાનો સોહડમ નીકળે ને પેલું બીજી વખતનું પાણીમાં કાઢેલું દુધ રેડી નીમક તથા ખાંડ નાખી બરાબર ભેળીને ઢાંકણ ઢાંકવું અને અંદર કકરો પડે ને કેસર ભેળેલું દુધ મેળવી બીજો કકરો પડે ને પુરતા અંગાર પર રાખવું, પણ હેઠે લાગે નહી માટે અવાર નવાર ચમચ ફેરવવી અને જરા વારે ટેસ્ટ પુરતો લીંબુનો રસ ભેળી ઢાંકણુ કાઢી નાખવું અને બધું ઘી છુંટું પડી કરી મજાહની વાટ થાય ને ઉતારી બાફેલા ચાવલ અથવા ખીચડી સાથે ખાવી. એ કરી મજાહની લગે છે અને પાંચ છ માણસ માટે પુરતી છે. મરજી પડે તો બાફેલા તાજાં પાચ છ ઇંડાંને છોલી ઉભા બચ કટકા કાપી કરી તૈયાર થવા આવે ને અંદર તે ભેળવા.

કરીડ ફાઉલ.

મજાહનું ભરેલું હાફ ફાઉલ ૧, કાંદા તથા છોલેલાં સપરચનનાં ગરની ઘણી પતળી કાતરીઓ રતલ ૦।, ઘી શેર ૦।।, છોલીને સપરચનના જેવી બારીક કાપેલી ગાજરની કાતરીઓ તથા નાળીયેર દરેક તોળા ૫, કરી પાઉડર તોળા ૩।।, વેલાતી સૉસ તથા લીંબુનો રસ દરેક નાનો ચમચો ૧।।, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, લસણની છુટી મોટી કળી ૫.

મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મરઘીને સમારી કટકા કાપીને ધોવી. લસણને છોલીને ઘણુંજ બારીક ભુકા જવું કાપવું. કરી પાઉડર તથા નાળીયેરને પતા ઉપર જુદું જુદું

ઘણું બારીક પીસવું. કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં મરઘીના કટકાને લાલ તળી ઉતારીને કાઢી લેવી. ત્યાર બાદ કાંદાને છોલી ભુકા જેવા કાપી તપેલીમાંનાં ઘીમાં નાખી રીકા લાલ તળી માહે લસણ નાખીને તેને તળીયા પછી કરી પાઉદર બરાબર મેળવી મરઘીના કટકા, નીમક, ગાજર તથા સપરચનની કાતરીઓ નાખી એક શેર પાણી રેડી ઢાંકીને કોલસાને ધ્રંગારે મુકવું અને મરઘી નરમ થતા આવેને પીસેલું નાળીયેર ભેળવું અને મરઘી બરાબર ચરીને ઘી પર આવેને સૅાસ તથા લીંબુનો રસ મેળવીને ત્રણેક મીનીટ પછી ઉતારવું. એ કરી મજાહની લાગે છે અને ચાર પાંચ માણુસ માટે એટલી કરી પુરતી છે.

કરી દહી તથા ચણાના આટાની.

સાજું કડણ દહી શેર ૦॥, સાજું નરનું નકી ગોસ્ત રતલ ૦॥, કાંદા રતલ ૦૧, ઘી શેર ૦૧, આદુ તોળો ૦૧, લસણ વાલ ૫, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, ચણાનો આટો તોળા ૨॥, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨.

કવાબ ગોસ્તના તળેલામાં લખ્યા મુજબ આએ અડધા રતલ ગોસ્તને છુદી તેમાં લખેલી રીતે સામાન ભેળાને ઝીણા લખોટી જેટલા કવાબ વાળવા. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કોથમીર મરચાંને ઘોઇને બારીક પીસવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી કલઈ ભરેલા પાઠીયામાં ઘીમાં બદામા રંગનો તળાને સાથે આદુ લસણ વઘારી અંદર આટો મેળવી તેને બરાબર ભુંજીને પછી એક પાશેર ઠંડું પાણી રેડા કોથમીર, મરચાં ભેળા માહે પેલા વાળેલા કવાબને પાશે પાશે મેલી ઢાંકણ ઢાંકી ધ્રંગારે રાખવું અને કવાબ બંધાયને દહીમાં નીમક નાખી લાકડાંના ચમચા વડે બરાબર ભાંજીને તપેલીમાં ફરતું રેડવું અને કકરો પડવા માડે કે તુર્ત ઉતારવું.

કરી પાઉદર.

ધાણું; કાળાં મરી તથા હળદના ગાંઠીવા દરેક રતલ ૦૧, મેથીના દાણા તોળા ૭॥, સુંઠ તોળા ૫, ચોખા તથા જીરૂં દરેક તોળા ૨॥, એળચી તથા ગોવાનાં સુકાં મોટાં મરચાં દરેક તોળો ૧.

ઉપલા બધા સામાનને સાફ કરી ઘણો બારીક છુંદવો અથવા દલવો અથવા તદનજ કોરડા પાતા ઉપર ઘણો બારીક સુકો પીસવો. પછી તડકે સુકવીને બાટલીમાં ભરી ચપટ બુચ મારવો.

કરી પાઉદર ૨ જો.

ધાણા તોળા ૧૫, હળદના ગાંઠીયા તોળા ૫, વરીયાલી તોળા ૩॥, ગોવાનાં સુકાં મરચાં તોળા ૨, સોજી સુકી મેદા સુંઠ તોળો ૧॥, જાવંત્રી તથા ચીની કબાલા દરેક તોળો ૦॥, કાળાં મરીના દાણા ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૩ થી ૪, લવંગ ૧૫, જાયફળ ૨, તજનો કટકો ઇંચ ૨.

ઉપલા બધા સામાનને ચુંટી સોજો કરી કરી પાઉદર પેહલામાં લખ્યા મુજબ છુંદી યા દલી અથવા પીસીને તેજ રીતે તડકે સુકવીને ભરવો.

કરી પાઉદર ૩ જો.

નવા ધાણા માપેલી ટીપરી ૨, ભુંજેલા ચણાના છોલેલા દારીયા ટીપરી ૧॥, ખસખસ ટીપરી ૧, જીરાસાલ ચોખા ટીપરી ૦॥, ગોવાનાં સુકાં મરચાં તથા આખું જીરૂં દરેક નવટાંક, નવા હળદના ગાંઠીયા તોળા ૨॥, આખાં કાળાં મરી તોળો ૧॥, બાદીયાંન તથા જાયફળ દરેક તોળો ૧, તજ તથા લવંગ દરેક તોળો ૧.

જાયફળ, તજ, લવંગ, મરી, હળદના ગાંઠીયા તથા બાદીયાંનને સોજી ખલમાં ઘણુંજ બારીક છુંદી તારની ઘણી ઝીણી ચાળણીથી ચાળવું. બાકીના બધા સામાનને ઠીકરાં ઉપર ઇંગારે જુદા જુદા મજાહનો લાલ ભુંજીને એમજ છુંદીને ચાળવો અને છેલ્લે જે બધું જાડું બાકી રેહ તેને એકઠું છુંદી ચાળીને બધો મસાલો ભેળીને ચપટ બુચની બીલોરની બરણીમાં ભરી રાખવો.

કરી પાઉદરની કરી.

સોજું નરનું ફરયે પણ કુમળું ગોસ્ત રતલ ૧ થી ૧॥, એક શેરના છ ચઢતા સારી જાતના સોજા પટેટા તથા એટલાજ મોટાં કાંદા દરેક શેર ૧॥, ઘી શેર ૦॥॥, ઉપર કરી પાઉદર ૩ જો છાપેલો છે તેજ બનાવેલો પાઉદર તોળા ૫, આદુ તોળો ૦॥॥, સુંકું લસણ

તોળો ૦ll, સોજ્જાં પાકટ વચલાં નાળીયેર ૨, મોટાં ખાટા લીંબુ ૬ નો રસ, મોટાં લીલાં મરચાં ૬, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો (ડૅજર્ટસ્પુન) ૧.

એક નાળીયેરને ખમણી તેમાં પોણો પાશેર ભરી ઠંડું પાણી નાખી ચોળીને બધું ઘાડુ દુધ કાઢી કપડાંથી ગાળીને છુંછો ફેંકી દેવો. બીજાં નાળીયેરને ખમણી રાખવું. આદુ લસણને છોલવું. બે કાંદા તથા બે પટેટાને અંગારમાં બરાબર ભુંજીને છોલવા અને સાફ પાતા ઉપર એ ભુંજેલા પટેટાને જુદા પીસીને કાઢી લીધા પછી કરી પાઉડર, બીજું ખમણેલું બધું નાળીયેર, ત્રણ મરચાં, આદુ તથા લસણને એકઠું પાતા ઉપર ઘણુંજ બારીક મેસ જેવું પીસીને પછી પેલા જુદા પીસેલા પટેટાને માહે મેળવીને પાછું જરા પીસી બધું બરાબર મેળવવું. બાકી રહેલા બધા પટેટાને છોલીને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી મુકવા. તે પછી ગોસ્તને સાફ કરી વજન સરના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોઈ સોજી તપેલીમાં એ અડધુ નીમક તથા બાકી રહેલા ત્રણ મરચાં નાખી પેલા ભીનવેલા પટેટામાંથી એક લઈ એક કાંદાને છોલીને એ બેઉના નાના કટકા કાપીને તપેલીમાં નાખી હઠી શેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકીને ધીમે બળતે મેલવું અને પાણી બળવા આવે તોય ગોસ્ત નરમ થયું નહી હોય તો પછી ઢાંકણુની ઉપર પાણી આપ્પા કરી ઘટે તો તે તપેલીમાં રેડતાં રેહવું અને ગોસ્ત નરમ થઈ અંદર એક શેર જેટલો રસ રેહને ઉતારીને અંદરથી મરચાંને કાઢી નાખવાં. પછી બાકી રહેલા બધા કાંદાને છોલી ભુકા જેવા ઝીણા કાપી તદન કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ઘી કકડાવી તેમાં લાલ તળીને પછી બધો પીસેલો મસાલો નાખી કલઈવાળી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી મસાલો મજાહનો લાલ તળાયને ગોસ્તમાંનો બધો રસ તથા બાકી રહેલું અડધું નીમક માહે બરાબર મેળવીને પછી ચરેલું ગોસ્ત તથા છોલેલાં બાકી રહેલા બધા આખ્ખા પટેટા નાખી ઢાંકણુ ઢાંકી મધ્યમ બળને રાખ્વું પણ હેઠે મસાલો લાગે નહી માટે અવાર નવાર ચમચ ફેરવવી અને પટેટા બરાબર ચરે પછી નાળીયેરનું દુધ ભેળવું અને કરી ઘણી ઘાડી નહી પણ સેજ પાતળી જેવી થાય અને ઘી છુટું પડવા માંડે ત્યારે ઢાંકણુ કાઢી નાખ્વું અને બધું ઘી બરાબર છુટું પડે પછી લીંબુના રસમાંથી પોણા ભાગ જેટલો રસ રેડી ચમચથી મેળવીને કરી

નાખી જોવી અને પુરતો ખટાસ લાગે નહી તો પછી બાકી રહેલો રસ ભેળીને બે ત્રણ મીનીટમાં તપેલી ઉતારવી. એ કરી ઘણી સારી લાગે છે. એટલી કરી આઠ માણસ માટે પુરતી છે. ગમે તો ગોસ્તને બદલે બે નાનાં હાફ ફાઉલની એ કરી બનાવવી.

કરી પીલાંની.

મોટું ફ્રરચે પીલું ૧, ધી તથા કાંદા દરેક શેર ૦॥, તાંદરા કાઢેલા ધાણા તોળો ૦॥, આદુ તથા લસણ દરેક તોળો ૦।, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોજી મરચાંની ભુકી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

આએ વીવીધ વાંનીમાં મચ્છી તથા બટક સમારવાંની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પીલાંને સમારી કટકા કાપીને ધોવું. ધાણાને ભુંજવા. કાંદા, આદુ તથા લસણને ધંગારમાં ભુંજવું. પછી બધા સામાનને એકઠો ઘણો બારીક પીસી તપેલીમાં ઘી કકડાવીને તેમાં લાલ તળીને પીલાંના કટકા તથા નીમક ભેળીને તતરાવ્યા પછી પોણો શેર ઠંડુ પાણી રેડવું. પછી પીલું ચરવા આવેને ધંગારે રાખી બરાબર ચરીને ઘી પર આવેને ઉતારવું. ત્રણ ચાર માણુસ માટે એટલી કરી પુરતી છે.

કરી પેસ્ટ.

સોજા નવા ધાણા માપેલી ટીપરી ૨, ભુંજેલા ચણાના છોલેલા દારીયા ટીપરી ૧॥, સોજી ખસખસ ટીપરી ૧, જીરા સાલ ચોખા ટીપરી ૦॥, તદનજ સોજાં મોટાં નાળીયેર ૧૨, સોજું ઘી શેર ૬, કાંદા શેર ૪, ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી શેર ૦॥, આદુ તથા સોજો ગોળ દરેક શેર ૦।, વાટેલું નીમક તથા હળદના ગાંઠીયા દરેક તોળા ૫, ગોવાનાં સુકાં મરચાં; સુકું લસણ તથા આખું નવું જીરૂં દરેક નવટાંક, એળચી; જાયફળ; તજ; રાઈના દાણા તથા મેથીના દાણા દરેક તોળા ૩, આખાં કાળાં મરી; લવંગ તથા બાદીયાંન દરેક તોળો ૧॥, ઘણો જલદ સોજો સરકો પાઈંટ ૧.

આદુ લસણને છોલીને છુંદવું, અને કાંદાને છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ધીને ધીમે બળતે મેલા તે કપડેને અંદર કાંદા નાખી અવાર નવાર ચમચથી ફેરવ્યા કરવા અને બધો એક સરખો બદામી રંગનો તળાયને માહે આદુ લસણ ભેળી

તે તળાવાનેા સેાહડમ નીકળે અને કાંદા પીકા લાલ રંગનેા કકરેા થાયને તુર્તજ ઉતારી પાડી કાંદા સાથે જરાબી ઘી નીકળે નહી તેમ આંધરાંની ચમચથી બધેા કાંદા કાઢી લઈ મેાટી રકાબીઓમાં પાંથરીને મુકવેા અને જરા વારે કકરેા હેાય તેટલાંજ હાથવડે ભચડી ભાંજીને બારીક ભુકેા કરવેા. નાળીયેરનેા બધેા સફેદ ભાગ બરાબર ખમણી લઈને કેાડીનાં મેાટાં બેાલમાં નાખી સરકાને ગાળાને માહે બધેા મેળવી સેાજાં ખાડીનાં મજબુત કપડાંમાં એ નાળીયેર થેાડું થેાડું નાખી જરાબી પાણી નાખ્યા વગર એમજ ભચડીને બધું દુધ બરાબર નીચવી લેવું અને કપડાંની ઉપર નાળીયેરનેા ભુકેા વળગેલેા હેાય તે બધેા પખેાડી નાખવેા. અને આમલીને સાફ કરી એ દુધમાં મેળવીને એક કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી ચેાળાને અંદરથી બધેા છુંછેા કાઢી નાખવેા અને પેલાં ખાડીનાં કપડાંમાંથી એ આમલી સાથનું દુધ ભચડીને બધું કાઢી લઈ ગેાળનેા ભુકેા કરી કચરેા કાઢી સાફ કરીને એ તથા નીમક માહે મેળવીને ઢાંકી રાખવું. પણ ઉપર લખેલું બધું કરવાની એક દીવસ આગમચ બાકીનેા બધેા સામાન ચુંટી સેાજો કરીને તૈયાર રાખવેા. અને ઉપર લખ્યા મુજબનેા બીજો બધેા સામાન બીજે દીને તૈયાર થાય તેટલાં તજ, લવંગ, એળચી, જાયફળ તથા બાદીયાંનને લેાઢાંની સેાજી મેાટી ખલમાં એકઠું ઘણુંજ બારીક છુંદવું અને બાકીના બધા સામાનને ઠીકરાં ઉપર જુદેા જુદેા પીકેા લાલ કકરેા ભુંજી એમજ છુંદીને બધેા છુંદેલેા એ સામાન ભેળાને પાણી વગર એમજ તદનજ કેારડા સુકા સાફ પાતા ઉપર એકદમ ઘણેાજ બારીક મેસ જેવેા થાય ત્યાં સુધી પીસવેા. પછી એમાં તળેલા કાંદાનેા ભુકેા ભેળીને પાછું એક વખત પીસી ભેળીને મેાટાં કેાડીનાં વાસણમાં કાઢી પેલી નાળીયેરનાં દુધ વાળી મેળવણી ભેળી કાંદા તળાયા પછીનું બાકી રહેલું બધું ઘી રેડી હાથની મુઠી વાળી તે વડે જોરથી સારી કાની ઘુંટીને બધું મેલવી એક રસ કરીને મેાટાં પેાહેાળાં મેાઢાંની તદન કેારડી બાટલીઓમાં ભરી બુચને અડકે નહી તેટલેા અધુરેા પેસ્ટ ભરવેા. પછી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવું. કરી બનાવવી હેાય ત્યારે એક કરયે હાફ ફાઉલના અથવા નરનાં સેાજાં કુમળા એક રતલ ગેાસ્તના કટકાને ધેાઇને તદન કલઈ ભરેલા પાલીયામાં ઠંડું પાણી તથા જરા નીમક સાથે ઢાંકીને બાફવા મુકવું અને જરા નરમ થાયને સારી જાતના એક શેર મેાટા પટેટાને છેાલી

બબે કટકા કાપી ધોઇને માહે તે નાખવા અને બધું બરાબર ચરે અને ત્રણેક પાશેર જેટલો સુપ રેહને ઉતારીને અંદરનું ચરેલું બધું કાઢી લેવું અને કરી પતળી અથવા ઘાડી જેવી કરવી હોય તે કરનાં સુપમાં પેહલે કરી પેસ્ટ એાછો મેળવવો. કારણ ચરતી વેળા પટેટા તથા.પેસ્ટમાં સુપ સોસઇ ગયાથી પછી કરી ઘણી ઘાડી યા કઠણ થઈ જશે. પેસ્ટ ભેળીયા પછી કરીની મેળવણીને ચાખી જોવી અને ઘટે તો જરા નીમક નાખીને પછી પટેટા સાથનું મરઘી યા ગોસ્ત મેળવી ચુલે ધીમે બળતે મેલવું અને એક કકરો પડે પછી હેઠે મસાલો ઠરી ગયો હોય તેને ચમચ ફેરવીને મેળવવો અને આપણને જોઇતી હોય તે કરતાં કરી પતળી લાગે તો બીજે કકરો પાડીને કરી બરાબર કીધા પછી ચમચ ફેરવીને ઢાંકણ ઢાંકવું નહી. પછી ઘી છુટું પડવા માડે ત્યારે ટેસ્ટ મુજબ જલદ સરકો થોડો ભેળવો અને બધું ઘી બરાબર છુટું પડીને કરી મજાહની થાયને ઉતારવી. એ કરી જોવામાં જોકે જરા કાળી જેવી લાગે છે પણ ટેસ્ટમાં ઘણી મજાહની થાય છે.

કરી ફાલસાંની.

સોજું કુમળું નરનું ગોસ્ત રતલ ૧, સોજાં મોટાં રસદાર ફાલસાં શેર ૧, ઘી શેર ૦॥, કાંદા તથા ખાંડ દરેક શેર ૦।, નવી બદામની બીજ તથા ચોખા દરેક તોળા ૩, નીમક તથા ધાણા દરેક તોળા ૨, છોલેલું આદુ તોળો ૧, એળચી તથા લવંગ દરેક ૧૦, તજનો કટકો ઇંચ ૧. ફાલસાને મલમલનાં ભીનાં કપડાંથી નુછી સાફ કરી કોડીનાં મોટાં વાસણમાં નાખી માહે ખાંડ મેળવીને પાંચેક કલાક રાખ્યા પછી ખુબ ભચડીને કલઈ ભરેલી બારીક આંધરાંની ચાળણીમાંથી ભચડીને બધો રસ કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. બદામને છોલી એને તથા ચોખાને ધોઇને ઘણુંજ બારીક પીસવું. લવંગ, વતરોગે બાકીના બીજા બધા સામાનને જરા ઘીમાં ઘણો બારીક પીસવો. ગોસ્તનાં કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોઇને સોજી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે પીસેલો મસાલો, પાશેર ઘી, તથા નીમક મેળવીને તતડાવી એક શેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમે બળતે મેલી ઘટે તો ઢાંકણ પર પાણી આપ્યા કરવું અને ગોસ્ત ચરીને બે પાશેર જેટલી ગ્રેવી રેહને ઉતારવું. પછી બીજી કલઇવાળી તપેલીમાં

બાકી રહેલું ઘી નાખી તેમાં ચરેલું ગોસ્ત તથા લવંગ ભેળવી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી લાલ થાયને પેલો ગોસ્ત વાળો મસાલા સાથનો રસ ભેળા ઢાંકીને ઇંગારે મુકી અવાર નવાર ચમચ કરવી અને કરી ઘાડી થાયને ફાલસાંના રસમાં પીસેલા ચોખા તથા બદામને બરાબર ભેળવીને તપેલીમાં રેડીને ચમચ ફેરવવી અને પંદર મીનીટ પછી ઉતારવું. ગોસ્તને બદલે એક ભરેલાં છાફ ફાઉલના કટકાની પણ એમજ કરી બનાવવી. એ કરી ચાર માણસ માટે પુરતી છે.

કરી બદામની.

કાંદા શેર ૦॥, ઘી રતલ ૦, નવી બદામની બીજ શેર ૦, ખસખસ અથવા સફેદ તલ નવટાંક, આદુ તોળા ૩, નીમક તોળો ૧, ભુંજેલા ચણાના દારીયા બારીક આટા જેવા છુંદેલા તોળો ૧, મોટું નવું પાકટ નાળીયેર ૧, બાફેલાં ઇડાં ૫, એળચી ૧૫, લવંગ તથા કાળાં મરી દરેક ૧૦, લીંબુ ૪ નો રસ, મોટાં સુકાં મરચાં ૬, મોટાં લીલાં મરચાં ૫, ફુદનાનાં પાદડાં ૧૨, તજનો કટકો ઇંચ ૧.

ઇડાંને છોલીને ઉભા બબે કટકા કાપવા. આદુને છોલીને ઘણીજ બારીક કાતરીઓ કાપવી. નાળીયેરને ખમણી એક શેર ગરમ પાણી લઈ તેમાંથી થોડું થોડું નાખી બે ત્રણ વખત પીસીને દુધ કાઢવું. ખસખસ અથવા તલમાં એ દુધ જરા નાખીને ઘણીજ બારીક પીસવી. અને નાળીયેરનાં છુંછામાં બીજું એક શેર પાણી રેડી પીસીને બાકી રહેલું દુધ કાઢી લઇને છુંછો ફેંકી દવો. બદામને છોલી ધોઇને ઘણીજ બારીક પીસી તલ યા ખસખસ સાથે ભેળી તેમાં એક પાશેર ઠંડું પાણી રેડી ચોળીને નેટનાં કપડાંથી ગાળીને છુંછો રેહ તેમાં પાછું એટલુંજ પાણી ભેળી એમજ ચોળીને ગાળીયા પછી છુંછાને એક વાર પાતા ઉપર પીસી નાળીયેરનાં દુધમાં નાખી ચોળીને બાકી રહેલો કસ ગાળી લઇ છુંછો રેહ તે ફેંકી દવો. ફુદનાનાં પાદડાંને ધોઇને બારીક કાપવાં. સુકાં મરચાં તથા કાળાં મરીને બારીક પીસવાં. ત્યાર બાદ કાંદાને છોલ ભુકા જેવા કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળી અંદર ચણાનો આટો, પીસેલાં મરી તથા મરચાં નાખી જરા લાલ કરીને

બદામ ખસખસ વાળું દુધ રેડી આખાં લીલાં મરચાં, આદુની સ્લાઇસ, ફુદને એળચી, લવંગ તથા તજ નાખી ધીમે બળતે મેળવું અને હેઠે બદામ કરી જઇને દાજે છે માટે ચમચ ફેરવ્યા કરવી અને ઘટ થાયને લીંબુનો રસ તથા ઇડાં નાખી પાંચેક મીનીટમાં કરી ઉતારવી. કરી જલદી બનાવવી હોય તો ઉપર મુજબ બદામ તથા તલ યા ખસખસને પીસીને પાણી રેડીને ગાળવું નહી પણ એમાં એમજ અડધો શેર પાણી મેળવીને ઉપલી રીતેજ કરી તૈયાર કરવી અને ગમે તો ચણાના આટા તથા મરચાં સાથે પીસેલી બદામ તથા તલ યા ખસખસને ઘીમાં લાલ કરીને પછી અડધો શેર પાણી તથા નાળીયેરનું દુધ ભેળવું. કેસર પસંદ હોય તો સોજી ખરી કેસર ત્રણ વાલને સેકી બારીક વાટીને નાળીયેરનાં દુધમાં મેળવવી. તીખાસ પસંદ નહી હોય તો મરચાં ઓછાં લેવાં. આએ કરી સારી થાય છે.

કરી બેહુન (કોલંબોની.)

નરનું સોજું કુમળું ગોસ્ત રતલ ૧, કાંદા શેર ૦।।, ઘી પાશેર ૧।।, નવું મોટું પાકટ નાળીયેર ૧, ધાણા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા (ડૅઝર્ટસ્પુન) ૩, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, આખી રાઇ; આખી મેથી; દલેલી હળદ તથા સોજી નવી વરીયાળી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, આદુ તોળો ૦।।, લસણ તોળો ૦।.

ગોસ્તને સાફ કરી વજન સરના નાના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. નાળીયેરને ખમણી એક પાશેર ગરમ પાણીમાં સારી કાની ચોળીને દુધ કાઢવું અને બીજાં સવા શેર ગરમ પાણીમાંથી નાળીયેરમાં થોડું રેડી ચોળીને દુધ કાઢી એ રીતે બાકી રહેલાં પાણીમાંથી બે વખત નાખીને દુધ કાઢયા પછી છુંછો ફેંકી દેવો. કાંદાને છોલીને સેવ જેવા કાપી આદુ લસણને છોલી તેનો ઘણો બારીક ભુકો કાપી એ બધાં સાથે મેથીના દાણા ભેળીને જુદું રાખવું અને બાકી રહેલા બધાં સામાનને પાતા ઉપર ઘણો બારીક પીસીને કાંદાવાળા સામાન સાથે મેળવીને તેમાં ગોસ્તને સંડોવી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં બધું નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ચુલે ધીમે બળતે મેલી હેઠે લાગે નહી માટે અવાર નવાર ચમચ ફેરવવી અને

ગોસ્ત તથા કાંદાનું પાણી બળેને ચમચે ફેરવ ફેરવ કરી મસાલો જરા રતાસ પકડે ને ચમચથી બધું તપેલીની બોરદુપર કરીને પછી અંદર ઘી નાખવું અને તે કકડે ને બોરદુપર ફીપેલું બધું ઘીમાં મેળવી પેલું બીજી વખતનું કાઢેલું નાળીયેરનું પતળું દુધ બધું રેડી નીમક નાખી ઢાંકીને ધીમી આંચે રાખવું અને ગોસ્ત ચરીને પાણી સુકાયને પેલું પેહલું કાઢેલું ઘાડું દુધ મેળવીને ઈંગારે રાખવું પણ હેઠે લાગે નહી માટે વારંવાર ચમચ ફેરવવી અને ઘી છુટું પડીને કરી મજાહની ઘટ થાય ને ઉતારીને લીંબુ નીચવીને બાફેલાં ચાવલ સાથે ખાવી. કોલંબોમાં એને બેદુન કરી કેહ છે. પટેટાં પસંદ હોય તો પોણો શેર મોટા પટેટાને છોલી બબે ફાડચાં કાપી ગોસ્ત ચરેને માહે નાખીને પછી ઉપર મુજબ કરી થાય ને ઘાડું દુધ રેડીને કરી તૈયાર કરવી.

કરી ભેજાંની.

બકરાંનાં સોજાં તાજાં ભેજાં ૪, ઘી શેર ૦ાા થી ૦ાાા, કાંદા શેર ૦ાા, નવું સુકું કોપરૂં તોળા ૭, કરી પાઉડર તોળા ૫, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૪, નીમક સપાટ ભરેલો નાનો ચમચો ૧.

કટલેસ ભેજાંના છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ ભેજાં સાફ કરી બારીને એકેકના ત્રણ ત્રણ કટકા કરવા. કરી પાઉદર સાથે કોપરાંને ઘણુંજ બારીક પીસવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં ફીકો લાલ તળી તેમાં પીસેલો મસાલો ભેળી સોહડમ નીકળે ત્યાં સુધી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરીને પછી નીમક તથા પોણો શેર પાણી ભેળીને ભેજાંના કટકા નાખવા. એક જોશ આવેને ઢાંકીને ઇંગારે મુકી અવાર નવાર ચમચ કરી હેઠે લાગવા દેવું નહી. ઘી છુટું પડવા માડેને લીંબુનો રસ ફરતો રેડી ઢાંકણ કાઢી નાખવું અને બરાબર ઘી છુટું પડેને ઉતારવું. પાંચ માણસ માટે એ કરી પુરતી છે.

કરી મદ્રાસી.

મરધી ૧, ઘી શેર ૦ાાા, કાંદા શેર ૦ાા, ચીચોરા કાઢેલી આમલી શેર ૦ા, છુંદીને તાંદરા કાઢેલા ધાણા તોળા ૪, લસણ તોળા ૨ાા, ખસખસ તથા બદામની બીજ દરેક તોળા ૨, નીમક તોળો ૧ાા, રાઈના દાણા તોળો ૧, હળદના ગાંઠીયા તોળો ૦ાા, સોજાં સુકાં

મરચાં તથા મરી દરેક તોળો ૦ાા, કરીલીમ પાદડાં તોળો ૦ા, સોજા નવાં સુકાં કોપરાંની વાટી ૨, ઘણો જલદ સોજો સરકો નાના ચમચા ૬, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં.

મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મરઘીને સમારી કટકા કાપીને સોજી ધોઈ નીમક નાખીને નરમ બાફી પોણો શેર રસ રાખવો. નાળીયેરને ભુંજી એક વાટીને પાતા ઉપર પીસીને તેનું અડધો શેર દુધ કાઢવું. આમલીને કોડીનાં વાસણમાં પોણો પાશેર ઠંડાં પાણીમાં અડધો કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને બધું ડોહરૂં કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. બધા મસાલાને જુદા જુદા ઠીકરાં પર અંગારે ભુંજીને જુદા જુદા બારીક પીસવો. બાકીનાં એક વાટી કોપરાંને બારીક પીસવું. કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળી માહે મરઘીના કટકાને બદામી રંગના તળીને કાઢી લઈ કરીલીમ તથા કોથમીરનાં પાદડાં ધોઈ કોરડાં કરીને તે નાખી પીસેલો સામાન એકેક પછી બધો નાખી મરઘીનો રસ તથા નાળીયેરનું દુધ નાખી બરાબર મેળવવું અને કરી ઘાડી થાયને મરઘીના કટકા, આમલીનું ડોહરૂં તથા સરકો મેળી અંગારે ઉંઘાડું રાખી ઘી છુટું પડેને ઉતારવું. એ કરી ઘણી મજાહની થાય છે. મોટી કોળમીને સમારીને તેની કરી પણ એજ રીતે બનાવવી. ખસખસને બદલે ગમે તો એટલાજ સોજા સફેદ તલ લેવા.

કરી મદ્રાસી ૨ જી.

કોટળાં કાઢીને સમારેલી ઘણી મોટી કોળમી અથવા નર બકરાનાં સોજાં નફી ગોસ્તના બબે ઇંચ જેટલા કાપેલા કટકા એ બેમાંનું જે તે એક ચીજ રતલ ૪, સોજું ઘી શેર ૪, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૧૬, કાંદા રતલ ૦ા, સોજાં લસણના કડા તોળા ૯, હળદના ગાંઠીયા તોળા ૫, છુંદીને તાંદરા કાઢેલા ધાણા તથા નીમક દરેક તોળા ૪, મોટાં સુકાં ગોવાનાં મરચાં; રાઇના દાણા તથા જીરૂં દરેક તોળા ૨, આખાં કાળાં મરી તોળો ૧, કરીલીમ પાદડાં તોળો ૦ાા, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, ઘણો જલદ સોજો સરકો તથા હલકો સરકો ખપ મુજબ.

કોડીનાં વાસણમાં અડધી બાટલી સોજા સરકા સાથે આમલીને અડધો કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને બધો કસ કાઢી લઈ

ધુંછો ફેંકી દેવો. કરીલીમ તથા કોયમીરનાં પાદડાંને ધોઇને કોરડાં કરવાં. લસણુને છોલવું. ગોસ્ત અથવા કોળમી જે હોય તેને હલકા સરકાથી ધોઇને જાદાં કપડાંમાં નાખી નુછીને તદનજ કોરડું કરી નીમક સાથે ભેળીને તદનજ કલઇ ભરેલાં બેાયાંમાં ભરી તેની અંદર બેસતું કલઇ ભરેલું ઢાંકણુ ચપટ મુકીને તેની ઉપર વજન મેલીને ત્રણ કલાક રાખ્વું. મરચાં, ધાણા, મરી, જીરૂં, હળદ, અડધી રાઇ તથા અડધાં લસણુને જુદું જુદું ઠીકરાં પર ભુંજીને જરા સોજા સરકામાં જુદું જુદું પીસ્વુ. પાતાને પણ હલકા સરકાથીજ ધોવો, સેજબી પાણી લગાડવું નહી. પછી પીસેલી હળદ તથા મરચાંમાંથી અડધું લઈ ભેળીને કોળમી અથવા ગોસ્તને એ લગાડી તદનજ આખ્ખાં ઍનેમલનાં અથવા વપરાયલાં પણ સોજાં માટીનાં વાસણમાં અને તે નહીજ હોય તો પછી તદનજ કલઈ ભરેલાં મોટાં પાટીયામાં ઘી નાખી ઇંગારે મેલીને એમાં કોળમી યા ગોસ્તને તળીને કાઢી લેવુ. પછી બાકીનાં લસણુને બારીક પીસ્વું અને કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી એજ ઘીમાં તળીને માહે લસણ તળી કરીલીમ તથા કોયમીરનાં પાદડાંને લાલ કરી બધો પીસેલો મસાલો એક પછી એક ચઢ ઉતર નાખીને બધું લાલ કરવું અને આમલી સાથનો સરકો તથા પેલી આખી રાઇ જે અડધી બાકી છે તે નાખી જરા વાર ઢાંકણુ ઢાંકીને પછી કાઢી નાખી ઘી છુટું પડે ત્યાં સુધી ઇંગારે રાખી હેઠે લાગે નહી તેની સંભાળ રાખી અવાર નવાર કલઈ ભરેલી ચમચ ફેરવવી અને તૈયાર થાયને ઉતારી તપેલાંની અંદરનાંને પંખો નાખીને ઠંડું પાડીયા પછી ઉપર કપડું બાંધવું અને તદનજ ઠંડું થાયને સુકી પોહોળાં મોઢાંની બાટલીઓમાં ભરીં ચપટ બુચ મારી લાખથી યા રાજમથી પેક કરવું. એ કોળમીની કરી બેથી છઠી મહીના અને ગોસ્તની દાઢથી બે માસ સુધી રહી શકે છે. ઉપર લખેલા સામાનનીજ એ કરી તીખી થાય છે તોય ઘણીજ તીખી કરી બનાવવી હોય તો રાઇ, મરી તથા મરચાં વધારે લેવું. એ કરી તુર્ત ખાવા સારૂં બનાવવી હોય તો સાધારણ નરમ સરકો લેવો અને તે પુરતો નાખી ગોસ્ત યા કોળમી મજાહનું નરમ અને સુકું જેવું પકાવવું. કારણ ઉપર લખ્યો છે તેટલાં સરકામાં કાંઇ ગરીને નરમ થતું નથી, તે તો કઠણુજ રેહ છે. પણ લાંબા દાહડા રાખ્વા માટે તેવુંજ પકાવવું

જોઇયે. નરમ હોય તો પછી મસાલામાં રેહતાં અટવાઇ જાય. તીખાશનો શોખ નહી હોય તો તુર્ત ખાવા માટેની એ કરીમાં રાઇ, મરચાં તથા મરી ઉપર લખેલા હીસાબ કરતાં પણ ઓછું લેવું. એ કરી ઘણી સરસ થાય છે.

કરી મદ્રાસો ૩ જી.

સોજાં ગોસ્તનો બારીક છુંદેલો ખીમો રતલ ૦ાા, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦ા, સોજું દુધ શેર ૦ાા, કરીપાઉદર ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, સફેદ પાંઉ તોળો ૧, નીમક તોળો ૦ાા, બદામની બીજ ૧૫, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૨, ઇડાં ૨, ચોપડવા માટે બીજું ઘી ખપ મુજબ.

બદામને છોલી ધોઇને ઘણી બારીક પીસવી. એક પાશેર દુધમાં પાંઉને અડધો કલાક ભીનવી રાખવું અને ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ હોહવી એને તથા બદામને બાકીનાં એક પાશેર દુધમાં સારી કાની એક રસ કરવું. કરી પાઉદર ને સુકા પાતા ઉપર કોરડો બારીક પીસવો. પછી કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી કલઈ વાળી તપેલીમાં ઘી નાખી તેમાં લાલ તળી તેમાં કરીપાઉદર ભુંજી બધો સામાન ખીમા સાથે બરાબર મેળવીને માહે નાખીને ઉતારવું અને તદન આખાં એનેમલનાં વાસણમાં યા કલઈ ભરેલી નાની ઉભા ઘાટની તપેલીની અંદર ઘી લગાડીને તેમાં બધું ભરી ઢાંકણુ ઢાંકી અડધો કલાક ઇંગાર પર મુકવું.

કરી મરઘી અથવા ગોસ્તની.

મજાહની કુમળી ફૂર બે મરઘી ૧ અથવા નરનાં કુમળાં ગોસ્ત રતલ ૧ાા ના કટકા, કાંદા તથા ઘી દરેક શેર ૦ાા, બદામની બીજ તથા ચીચોરા કાઢેલી આમલી દરેક નવટાંક, ધાણા તથા ખસખસ દરેક તોળા ૩, ભુંજેલા ચણાના છોલેલા દારીયા તોળા ૨, નીમક તોળો ૧, આદુ તોળો ૦ા, ગોવાનાં સુકાં મોટાં મરચાં ૪ થી ૫, લસણની છુટી મોટી કળી ૮, મરીના દાણા ૧૦, જીરૂં સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, પાકટ નાળીયેર ૧.

ધાણાને છુંદીને તાંદરા કાઢવા. નાળીયેરને ખમણવું. આદુ, લસણ તથા બદામને છોલવી. ધાણા, જીરૂં, ખસખસ, ચણા તથા મરચાંને ઠીકરાં ઉપર ભુંજી એ સઘળું તથા અડધું નાળીયર બધું

સાથે ઘણું બારીક પીસવું અને બાકીનાં નાળીયેરને જરા પીસી તેમાં પોણો પાશેર ગરમ પાણી રેડી દુધ કાઢી પાછું પીસી એટલુંજ બીજું પાણી ભેળીને દુધ કાઢી બન્નાં દુધને કોઠીનાં વાસણમાં નાખી તેમાં આમલીને એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને બધું ડોહરૂં કાઢી છુંછો ફેંકી દેવો. મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મરઘીને સમારી કટકા કાપીને સોજી ધોવી અને ગોસ્ત હોય તો તેને બે વખત ઠંડાં પાણીથી ધોઈ પાણી તથા નીમક નાખીને તપેલીમાં ચુલે મુકવી અને નરમ થઇ દોઢ પાશેર જેટલો રસ રેહને ઉતારવું. ત્યાર બાદ કાંદાને છોલી ભુકા જેવા કાપી કલાઈ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળી માહે પીસેલો મસાલો નાખી ભુંજીને લાલ કરી મરઘી યા ગોસ્તમાંનો રસ ભેળી મરઘી યા ગોસ્તને માહે બરાબર મેળવીને ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમે બળતે મેળવુ અને કરી ઘાડી થાયને આમલી સાથનું દુધ ભેળી ઇંગારે રાખી હેઠે લાગે નહી માટે અવાર નવાર ચમચ ફેરવતાં રેહવું અને ઘી છુટું પડવા માંડે અને કડણુ થવા આવેને ઢાંકણુ ઉંઘાડી નાખી બધું ઘી છુટું પડેને ઉતારવું. ગમે તો એક શેર મોટા પટેટાને છોલી તેના બબે કટકા કાપી ધોઇને મરઘી અથવા ગોસ્ત નાખતી વખતે એ પણ સાથે નાખવા. કેસર પસંદ હોય તો હદી વાલ એટલે બે આનીના અડધા વજનની સોજી ખરી કેસરને મસાલા સાથે પીસવી. કેરીના દાહડા હોય તો ચાર કાચી કોયળ કેરીને છોલી બબે ફાડચાં કાપીને દુધ નાખ્યા પછી કરી ઘી પર આવવા માડેને માહે તે નાખવી, પણ ત્યારે આમલી નાખવી નહી, તેમજ આમલી માફક આવતી નહી હોય તો પછી ખાતી વેળા લીંબુ નીચવીને ખાવી. ખસખસને બદલે ગમે તો એટલા સફેદ તલ લેવા.

કરી મરઘી; ગોસ્ત અથવા માછલીની.

મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એક ફરણે મરઘીના સમારેલા કટકા, સોજું નરનું કુમળું પણ ફરણે ગોસ્તના કટકા રતલ ૧॥, અથવા કોઇ પણ સારી જાતની માછલીની કટકી અથવા સમારેલી કોળમી બે માનુ જે હોય તે રતલ ૧, કાંદા તથા ઘી દરેક શેર ૦॥, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૩, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, મોટાં લીલાં મરચાં ૬, આદુ તોળો ૦।,

લસણનો નાનો કડો ૧, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, સોજું મોટું પાકટ નાળીયેર ૧.

નાળીયેરને ખમણી તેમાં કકડતું પાણી અડધો શેર રેડીને ત્રણ મીનીટ ઢાંકી રાખ્યા પછી ખુબ ચોળીને બધું દુધ કાઢી લઇને જુદું રાખી પાછું બીજું હદી પાશેર ગરમ પાણી રેડીને થોડીવાર રાખ્યા પછી એમજ દુધ કાઢીને તેને જુદું રાખ્વું. મરચાંને ધોઈને ઉભાં ચીરવાં. કાંદા, આદુ, લસણને છોલી તેમાં હળદ તથા નીમક નાખીને ઘણુંજ બારીક પીસ્વું. અને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં એ બધો પીસેલો મસાલો નાખી પેલાં છેલ્લાં કાઢેલાં દુધને તેમાં બરાબર મેળવીને મરઘી, માછલી યા ગોસ્ત જેખી એક ચીજની કરી બનાવવી હોય તેને માહે ભેળીને ચુલે મુકવી અને બે કકરા પડેને ઘી નાખ્વું. પછી બરાબર ચરેને પેહલું કાઢેલું ઘાડું દુધ રેડી એક કકરો પડે ને લીંબુનો રસ નાખી ઇંગારે રાખી ઘી છુંટું પડેને ઉતારવું. કરી માછલીની હોય તો તેને માટે પાણી ઓછું નાખીને દુધ કાઢવું. કેરીની મોસમ હોય તો મોટી કાચી કોયળ ચાર કેરીને છોલી ઉભાં બબ્બે ફાડચાં કાપીને કરીમાં ઘી છુટું પડવા માંડે ત્યારે માહે તે ભેળવી. ઘાડી કરી જોઇયે તો પીસેલા મસાલામાં ચોખાનો આટો ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો મેળવવો. એ કરી મજાહની થાય છે. પાંચ માણસને એટલી કરી ચાલશે. કેરી હોય ત્યારે લીંબુનો રસ નાખ્વો નહી.

કરી મરઘીની.

કુમળી ફરબ્બે મરઘી ૧, સોજું કહણુ દહી તથા કાંદા દરેક શેર ૧, ઘી શેર ૦ાા, સોજી બદામની બીજ તથા ખસખસ દરેક નવટાંક, ભુંજેલા ચણાના દારીયા તથા નીમક દરેક તોળા ૨, હળદના ગાંઠીયા તોળો ૦ાા, જીરૂં તોળો ૦ા, મોટાં સુકાં ગોવાનાં મરચાં ૪ થી ૫, છુંદીને તાંદરાં કાઢેલાં ધાણા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, રાઇના દાણા સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, એળચી ૧૫, લવંગ તથા મેથીના દાણા દરેક ૧૨, મરીના દાણા ૧૦, તજનો કટકો ઇંચ ૧, જાયફળ ૦ા, મોટું સોજું પાકટ નાળીયેર ૧.

મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મરઘીને સમારી કટકા કાપી ધોઇને સોજી તપેલીમાં પાણી રેડી નીમક તથા

મરઘી નાખી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને મરઘી નરમ થઈ એક પાશેર રસ રેહને ઉતારવું. મરચાંને નુછીને ઠીકરાં પર ભુંજવાં. ધાણાને પણ ભુંજવા. બદામને છોલવી. નાળીયેરને ખમણીને તેના ચાર ભાગ કરી ત્રણ ભાગને પીસી તેમાં એક પાશેર ગરમ પાણી રેડી ચોળીને બધું દુધ કોડીનાં વાસણમાં કાઢવું અને પેલા એક ભાગ નાળીયેર સાથે બધા સામાનને ઘણોજ બારીક મેસ જેવો પીસવો. પછી કાંદાને છોલી ભુકા જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં કકરો બદામી રંગનો તળી તેમાં બધો પીસેલો મસાલો ભેળી ઇંગારે ફીક્કો લાલ કરવો. પછી એમાં નાળીયેરનું દુધ મેળવી દહીને લાકડાંના ચમચાથી બરાબર ભાંજીને તે નાખી મરઘીનો રસ રેડી બધું ચમચથી બરાબર એક રસ કરીને છેલ્લે મરઘીના કટકા નાખી ભાગે નહી તેમ ચમચથી તળે ઉપર કરવું અને એક કકરો પડેને ઇંગારે ઉંધાડું રાખી હેઠે લાગે નહી માટે અવાર નવાર ચમચ કરવી અને ઘી બધું છુટું પડેને ઉતારવું. કરી ખાટી જોઇયે તો છેલ્લે ત્રણ લીંબુનો રસ નાખવો, તેમજ તીખી પસંદ હોય તો બે ચાર મરચાં વધારે લેવાં, એ કરી ઘટ વધારે થાય છે માટે પતળી જોઇયે તો મરઘીનો રસ જરા વધારે રાખવો. એ કરી ઘણી સારી થાય છે. ગમે તો ખસખસ ને બદલે સોજા સફેદ તલ નાખવા.

કરી મરઘીની ૨ જી.

મોટી પણ કુમળી ફરબે મરઘી ૧, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૧। ચીચોરા કાઢેલી આમલી શેર ૦।, ખસખસ તોળા ૫, ચોખા તોળા ૨, જીરૂં તોળો ૧।, આદુ તોળો ૦।।।, હળદના ગાંઠીયા તોળો ૦।।, નવાં સુકાં કોપરાંની વાટી ૧, ભુંજેલી ભોંયસીંગના દાણા ૫૦, તજ વાલ ૫, ધાણા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૪, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧।।, એળચી ૧૫ ના દાણા, ગોવાનાં મોટાં સુકાં મરચાં ૭ થી ૮.

આમલીને ધોઈ કોડીનાં વાસણમાં એક પાશેર ઠંડાં પાણીમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને બધું ડોહરૂં કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મરઘીને સમારી કટકા કાપીને સોજી ધોવી. ધાણાને ઠીકરાં પર ભુંજી છુંદીને તાંદરા કાઢવા. હળદને થોડો વખત ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી

રાખવી. મરચાંનાં બીયાં કાઢી નાખવાં. આદુ તથા કોપરાંને છોલવું. મરચાં, એળચીના દાણા, ચોખા, ખસખસ તથા જીરાંને ઠીકરાં ઉપર જુદું જુદું જરા લાલ ભુંજવું અને એ બધા સામાન સાથે તજ, આદુ, હળદ તથા છોલેલા સીંગના દાણાને પાતા ઉપર ઘણુંજ બારીક પીસવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળી માહે મરઘીના કટકા તથા નીમક નાખી ચમચે મેળવીને ઢાંકવું. પાંચેક મીનીટ પછી ઉઘાડીને અંદર પીસેલો મસાલો ભેળીને પાછું પાંચેક મીનીટ ઢાંકવું, પણ વચમાં એક વખત ઉઘાડીને ચમચ ફેરવવી, કેમકે હેઠે મસાલો લાગશે. ત્યાર બાદ દોઢ શેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે રાખી મરઘી નરમ થાયને આમલીનું ડોહરૂં ભેળીને પાંચેક મીનીટ થાવ. પછી ઇંગારે રાખવું, પણ અવાર નવાર ચમચ ફેરવવી અને બધું ઘી બરાબર છુટું પડેને ઉતારવું. એ કરી સારી લાગે છે અને આઠ માણસ માટે પુરતી છે. ગમે તો ખસખસને બદલે એટલાજ સફેદ તલ નાખવા.

કરી મરઘીની દુધમાં પકાવેલી.

ભરેલું નાનું હાફ ફાઉલ ૧, ઘી રતલ ૦I, કાંદા શેર ૦I, સોજું તાજું દુધ શેર ૧, ચુંટેલી ખસખસ તથા કરી પાઉદર દરેક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો (ડૅઝર્ટસ્પુન) ૧ અને તોળેલું હોય તો દરેક તોળો ૧, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, નવું સુકું કોપરૂં તોળો ૧, મોટી નવી બદામની બીજ ૨૫, મરીના દાણા ૧૫, આદુ તોળો ૦II, સોજી મરચાની ભુકી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, મોટાં ખાટાં ૪ લીંબુનો રસ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મરઘીને કાપી સમારી કટકા કાપીને સોજી ધોવી. બદામને છોલી ધોઇને સાફ પાતા ઉપર ઘણીજ બારીક પીસવી. ખસખસ, કોપરૂં તથા મરીને જુદું જુદું ઘણું બારીક પીસીને પછી એ બધા સામાન સાથે કરી પાઉદર તથા મરચાંની ભુકી ભેળીને પછી બધું પાછું સાથે ઘણુજ બારીક મેસ જેવું પીસવું. ત્યાર બાદ કાંદા તથા આદુને છોલી બેઉનો ઘણોજ બારીક ભુકો કાપી સોજી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઘી કકડાવીને તેમાં કાંદાને ઘણા

ઠીકા લાલ તળા માહે આદુ ભેળીને ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને એઉ ઠીકું લાલ થાયને તેમાં બધો પીસેલો મસાલો તથા નીમક મેળવી મરઘીના કટકા ભેળી ઇંગારે રાખી ઢાંકણ ઢાંકી તેની ઉપર પાણી આપ્યા કરી હેઠે લાગે નહી માટે વારંવાર ઉંઘાડીને ચમચથી તળે ઉપર કરવું અને મરઘીનું પાણી બધું ઘણું બરાબર બળીને તતરેને ઢાંકણ પરનું પાણી અંદર રેડી ઉપર બીજું પાણી આપ્યા કરી તે થોડું થોડું માહે નામ્યા કરવું અને મરઘી નરમ થાયને પાણી રેડવું નહી પણ દુધ રેડી ઢાંકણ પર પાણી આપ્યા કરવું અને મરઘી તદન નરમ થઇ કરી ઘટ થાયને લીંબુનો રસ ભેળીને થોડા ઇંગારની ઉપર ઉંઘાડું મુકવું અને બધું ઘી બરાબર છુટું પડેને ઉતારવું. તીખાસ પસંદ હોય તો સોજી મરચાંની ભુકી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી મસાલા સાથે નાખવી. એ કરી મજાહની મુલકદાનીના જેવી થાય છે.

કરી માછલીની.

મોટાં તાજા છમણાની સમારીને કાપેલી કટકી રતલ ૧ અથવા એટલાંજ વજનની સમારેલી કોળમી, કાંદા શેર ૦ાા, ઘી શેર ૦૧, દલેલી હળદ, તથા ચોખા દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, મોટાં લીલાં મરચાં ૮, મોટું પાકટ નાળીયેર ૧, ઘણો જલદ સરકો પાશેર ૦ાા, નીમક તથા ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

છમણો અથવા કોળમીને નીમક લગાડીને પંદર મીનીટ રાખ્યા પછી આટો લગાડીને સોજી ધોવી. નાળીયેરને ખમણીને પાતા ઉપર પીસી તેમાં એક પાશેર ગરમ પાણી રેડી ચોળીને ઘાડું દુધ કાઢીને જુદું રાખવું અને પાછું પીસીને દોઢ પાશેર ગરમ પાણી નામીને દુધ કાઢી એ દુધમાં હળદ ભેળવી અને ચોખાને બારીક પીસી એ પણ હળદવાળાં દુધમાં ભેળવું. પછી કાંદાને છોલી ભુકા જેવા કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળી તેમાં માછલી અથવા કોળમી મેળવી જરા તતગાવી હળદવાળું દુધ, આખાં મરચાં તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીનક નાખી ઢાંકીને ચુલે મુકી માછલી યા કોળમી ચરવા આવેને પેલું પેહલું કાઢેલું અમથું ઘાડું દુધ રેડી ઇંગારે ઉંઘાડું રાખવું અને ઘી છુટું પડવા માડેને સરકો ભેળી બરાબર ઘી છુટું પડેને ઉતારવું. મોટી કોળમી હોય તો તેને ચરતાં વાર લાગશે માટે તેને સારૂં બીજી વખતનું પતળું દુધ કાઢવામાં

પાણી અડધો પાશેર વધારે લેવું. તળેલા છમણાની પણ એ કરી બનશે. એ કરી સારી થાય છે.

કરી માછલીની ૨ જી.

કોઇ પણ સારી જાતની સોજી તાજી માછલીની કટકી શેર ૧, કાંદા શેર ૦ાા, ઘી શેર ૦ા, સોજું કડણુ દહી નવટાંક, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તથા નીમક દરેક તોળા ૨, મોટાં લીલાં મરચાં; આદુ; લસણ; જીરૂં; હળદ તથા છુંદીને તાંદરા કાઢેલા ધાણા દરેક તોળો ૧, ભેળ વગરની સુકાં મરચાંની ભુકી તોળો ૦ાા, કોથમીર ઝુડી ૧ નાં પાદડાં, મેથીના દાણા વાલ ૫.

કોથમીરનાં પાદડાંને ધોઇને બારીક કાપવા. આદુ, લસણ તથા એક પાશેર કાંદાને છોલી એ ત્રણુે સાથે હળદ, ધાણા, જીરૂં, મેથીના દાણા તથા મરચાંની ભુકીને ઘણું બારીક પીસવું. લીલાં મરચાંને ધોવાં. કોડીનાં વાસણમાં અડધા પાશેર ઠંડાં પાણી સાથે આમલીને એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ખુબ ચોળીને ડોહરૂં કાઢી લઇ છુંછો ફેંકી દેવો. પછી બાકી રહેલાં કાંદાને છોલી ભુકા જેવા કાપી તદન કલાઇવાળી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળવો અને આમલીનાં ડોહરાંમાં એ તળેલો કાંદા, દહી તથા પીસેલો મસાલો બરાબર મેળવી માછલીની કટકીને સોજી ધોઇને એમાં બરમોટી આખાં લીલાં મરચાં નાખી બધું તપેલીમાંનાં ઘીમાં નાખી ઢાંકીને ધંગારે મુકવું અને માછલી ચરીને કરી ઘી પર આવી તૈયાર થાયને ઉતારવી.

કરી મુસાવાદી.

નરનું સોજું ઘણું કુમળું ગોસ્ત રતલ ૧, કાંદા શેર ૦ાા, ઘી શેર ૦ાા, સોજી બદામની બીજ તથા કડણ દહી દરેક શેર ૦ા, દુધની દેરીની તાજી કડણ ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૧, લસણ તથા નીમક દરેક તોળા ૨, આદુ તોળો ૧, હળદ તોળો ૦ાા, સોજું તાજું દુધ શેર ૧, મરીના દાણા તથા એળચી દરેક ૧૫, લવંગ ૧૦, તજનો કટકો ઇંચ ૧ાા.

આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. ગોસ્તના નાના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધોવું. એળચી, લવંગ, તજ, હળદ, મરીને

પાતા ઉપર ઘણુંજ બારીક પીસીને અંદર નીમક ભેળવું. કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારી અંદર પીસેલા મસાલો તથા ગોસ્ત ભેળી પોણો શેર પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકી ગામઠી કોલસાને ઇંગારે મુકી ઢાંકણુ પર પાણી આપ્યા કરવું અને ગોસ્ત ચરીને ઘી પર આવે ત્યાં સુધી રાખવું. તેટલાં બદામને છોલી ધોઇને ઘણીજ બારીક પીસવી અને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં દુધ રેડી માહે દહી ભેળીને ચુલે ઉંધાડું મુકી દુધ ફાડીને પાણી તદન છુટું પડેને ઉતારી કપડામાં નાખીને બધું પાણી ગાળી કાઢીને એ ફાટેલાં દુધમાં ક્રીમ તથા બદામ બરાબર મેળવી ગોસ્ત વાળા તપેલીમાં એ બધું ભેળીને ઇંગારે ઉંધાડું મુકી અવાર નવાર ચમચ કરવી અને ઘી બધું છુટું પડેને ઉતારવું. વધારે ખટાસ જોઇયે તો લીંબુ નીચવીને ખાવું, તેમજ તીખાસ પસંદ હોય તો મસાલાની સાથે મોટાં સુકાં પાંચ મરચાં પીસવાં. આએ કરી ઘણી સરસ થાય છે.

કરી મૅલેયા.

મરઘીનું ભરેલું પીલું ૧, બીયાં વગરની કાકડી અથવા દાધીને છોલીને બબે ઇંચ જેટલા કાપેલા કટકા શેર ૧॥, કાંદા શેર ૦॥।, ઘી શેર ૦।, નીમક તોળો ૧, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫, આદુ તોળો ૦।, લસણનો કડો ૧, ભેળ વગરની સોજી મરચાંની ભુકી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, એળચી તથા લવંગ દરેક ૫, તજનો કટકો ઇંચ ૧॥, સોજું મોટું નાળીયેર ૧, લીલી ચાનાં પાદડાં ૨.

મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પીલાંને સમારી કટકા કાપીને સોજું ધોવું. તરકારીને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવી. નાળીયેરને ખમણી પીસીને તેનું અડધો શેર દુધ કાઢવું. પછી કાંદા, આદુ, લસણને છોલી ચાના પાદડાં વતરેગે બાકીના બધા સામાન સાથે એ બધું પાતા ઉપર ઘણું બારીક પીસી કલઇવાળી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં લાલ કરી માહે પીલાંના કટકા તથા નીમક ભેળી એને પણ લાલ કીધા પછી નાળીયેરનું દુધ, તરકારી તથા ચાનાં પાદડાંને ધોઇને માહે નાખી ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને પીલું ચરીને કરી ઘી પર આવેને ઉતારીને પાદડાં કાઢી નાખવાં.

કરી લેજટદાર.

નરનું સોજું ફરયે કુમળું ગોસ્ત રતલ ૧, ઘી શેર ૦॥, કાંદા તથા છોલેલા કુમળા બીટરૂટના ઝીણા કટકા દરેક શેર ૦॥, ખાંડ રતલ ૦।, કુમળા ગાજર તથા સલગમને છોલીને બારીક કાપેલા કટકા દરેક નવટાંક, ચણાની દાળ તથા નીમક દરેક તોળા ૨, આદુ તથા હળદ દરેક તોળો ૧, જાવંત્રી તોળો ૦।, એળચી તથા લવંગ દરેક ૧૦, તજનો કટકો ઇંચ ૧, સોજું દુધ શેર ૦॥, લીંબુ ૬ નો રસ.

ગોસ્તના વજન સરના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. આદુને છોલીને છુંદવું અને કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં પાશેર ઘીમાં લાલ તળી માહે ગોસ્ત, આદુ, તરકારીના કટકા તથા નીમક નાખી પોણો શેર પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકી ઇંગારે મુકી તેની ઉપર પાણી આપ્યા કરવું અને ગોસ્ત બરાબર ચગે ને ઉતારીને અંદરથી ગોસ્તને કાઢી લેવું. પછી બાકીનાં બધા સામાનને ઘણો બારીક પીસી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં બાકીનું બધું ઘીમાં લવંગ નાખીને બરાબર કકડાવી તેમાં ચરેલું ગોસ્ત ભેળીને તેને લાલ કરી માહે બધો પીસેલો મસાલો તથા બધી તરકારી બરાબર ભેળીને ઇંગાર પર મુકી અવાર નવાર ચમચ કરવી અને ઘી છુટું પડેને છેલ્લે લીંબુનો રસ તથા ખાંડ ભેળા ખાંડ પીગળેને ઉતારવું. તીખાસ પસંદ હોય તો મોટાં સુકાં ચાર પાંચ મરચાંને મસાલા સાથે પીસવાં. એ કરીનો ટેસ્ટ ઘણો સારો લાગે છે અને એટલી કરી ચાર પાંચ માણસ માટે પુરતી છે.

કરી વાઈન.

કાંદા તથા ઘી દરેક શેર ૦॥, ઘઉંનો આટો તોળા ૨॥, આદુ તથા મોટાં લીલાં મરચાં દરેક તોળા ૨, લીલી અથવા સુકી હળદના ગાંઠીયા તોળો ૧॥, નીમક તોળો ૧।, જીરૂં તોળો ૧ લસણ તથા કાળાં મરીના દાણા દરેક તોળો ૦॥, જલદ સરકો નાના ચમચા ૪, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૨, સોજાં મોટાં પાકટ નાળીયેર ૨, હેવી વગરનું તતરાવેલું પકાવેલું ખારૂં ગોસ્ત યા મરઘી અથવા સારી જાતની તાજી માછલી એ ત્રણમાંની ગમે તે પકાવેલી એક ચીજ લેવી.

લસણ આદુને છોલવું. નાળીયેરને ખમણી તેની સાથે જીરૂં, મરી, હળદ તથા લસણને પાતા ઉપર ઘણુંજ બારીક પીસવું. અને

એક શેર ગરમ પાણીમાંથી ચાર વખત થોડું થોડું નાખી પીસી પીસીને ચાર વખત જુદું જુદું દુધ કાઢવું. આદુ તથા મરચાંને ધોઇ એકેકી ઘણીજ બારીક કાતરીઓ કાપવી. કાંદાને છોલી ભુકા જેવા કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં બદામી રંગનો તળી માહે મરચાં તથા આદુની કાતરીઓ નાખી જરા ભુંજીને ઉતારવું અને આદુને પેહલે નાળીયેરનાં જરા દુધમાં બરાબર ભેળીને પછી બધાં દુધમાં મેળવી માહે નીમક નાખીને કાંદાની તપેલીમાં રેડી ગોસ્ત, મરઘી યા માછલી એ ત્રણમાનું જે એક કરી માટે બારૂં પકાવેલું હોય તેને તપેલીમાં મેળવવું અને ચુલે મુકી કકરો પડેને સરકો તથા લીંબુનો રસ રેડી ચમચે ભેળી ઇંગાર પર રાખી ઘી છુટું પડેને ઉતારવુ. એટલી કરી આઠ માણસ માટે પુરતી છે.

કરી સરકામાં ગોસ્તની.

નરનું ઘણું કુમળું ગોસ્ત રતલ ૧, ઘી તથા કાંદા દરેક રતલ ૦।, આદુ તોળો ০।।, લસણુ તોળો ০।।, છુંદીને તાંદરા કાઢેલા ધાણા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, દલેલી હળદ; આખાં કાળાં મરી; જીરૂ તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, મોટાં સુકાં ગોવાનાં મરચ ૪, જલદ નહી પણ ઘણો નરમ સરકો બાટલી ০।।, બીજો સરકો ખપ મુજબ.

ગોસ્તના કટકા કાપી બીજા સરકાથી ધોવું. આદુ લસણને છોલી બીજા બધા સામાન સાથે જરા સરકામાં પાતા ઉપર ઘણું બારીક પીસવું. કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી વપરાયલી પણ તદનજ સોજી માટીની તપેલી અથવા જરાબી પોપડી નીકળેલી નહી હોય તેવાં તદનજ આખાં ઍનેમલનાં વાસણમાં ઘીમાં બદામી રંગનો તળી તેમાં પીસેલો મસાલો ભેળી લાલ કરીને ગોસ્ત તથા નીમક મેળવી પેલો અડધી બાટલી સરકો રેડી માટીનું ઢાંકણુ યા કોડીની રકાબી ઢાંકી ઇંગારે મેળવું અને અવાર નવાર ચમચ કરી ગોસ્ત તદન નરમ થઇ ઘી છુટું પડેને ઉતારવું. ગોસ્તને બદલે એક ભરેલાં નાનાં હાફ ફાઉલના કટકાની પણ એજ રીતે કરી બનાવવી. એ કરી મજાહની લાગે છે અને ચાર જણ માટે પુરતી છે.

કરી સરકામાં માછલાની.

તાજા છમણા; રામસ અથવા ઘુમરાની ભળેલી કટકીઓ અથવા તળેલી મોટી કોળમી એ ચારમાંનું જે તે એક ચીજ રતલ ૧,

ગોવાનાં સુકાં મરચાં તોળો ૧, આદુ તથા લસણ દરેક તોળો ૦॥, જીરૂં તથા નીમક દરેક તોળો ૦॥, કાળાં મરી તોળો ૦।, સોજો જલદ સરકો ખપ મુજબ.

આદુ લસણને છોલીને ઘણીજ બારીક સ્લાઈસ કાપવી. મરચાંનાં ડીચકાં. કાઢી બાકીના બીજા સામાન સાથે જરા સરકામાં બારીક પીસી ઉપર કરી સરકામાં ગોસ્તની છે તેમાં લખ્યા મુજબનાં વાસણમાં બધા સામાન માછલી સાથે મેળવીને અડધી બાટલી સરકો નામી ઢાંકયા વગર ઉંધાડું ઇંગારે મુકવું અને કરી ધી પર આવેને ઉતારવી. એ કરી બાફેલા ચાવલ અથવા ખીચડી સાથે ખાવી. એ કરીમાં પાણી નહી હોવાથી ઘણા દીવસ સુધી રહી શકે છે માટે તેમ રાખવી હોય તો કરીનાં વાસણને પવનમાં ઉંઘાડું મુકવું અને તદન ઠંડી થાયને ચપટ ઢાંકણની બરણીમાં ભરવું.

કરી સાંધની.

તાજી મોટી સાંધને તપેલીમાં પાણી નાખી માફે નીમક નાખીને તેમાં ઢાંકીને ચુલે બળતે મુકવું. બફાય છે ત્યારે સાંધનાં કોટળાં લાલ રંગના થાય છે તેમ થાય ત્યારે માહેથી કાઢી કોટળાં કાઢીને રાવેસી મેટી દોળમીના જેટલા અથવા જરા નાના કટકા કાપવા અને કરી માછલીની છાલેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો સામાન લઇ માછલીને બદલે એ સાંધની કરી તેમાં લખ્યા મુજબ બનાવવી.

કરી હાદુસ.

સોજું નરનું કુમળું કુરપે ગોસ્ત રતલ ૧, સોજું કડણ દહી પાશેર ૧॥, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦॥, છુંદીને તાંદરા કાઢેલા ધાણા; આદુ તથા નીમક દરેક તોળા ૨, લસણ તથા દલેલી હળદ દરેક તોળો ૧, કેસર વાલ ૩, તજનો કટકો ઇંચ ૧, એળચી તથા લવંગ દરેક ૧૦, મસુરની દાળ ટીપરી ૧.

આદુ, કાંદા તથા લસણને છોલવું અને એ બધી ચીજ તથા ધાણા દરેક અડધુ લઈ તેને બારીક પીસીને રસ કાઢી કોડીનાં મોટાં વાસણમાં નીમક તથા દહી નાખી તેમાં એ રસ ભેળવો અને ગોસ્તના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોઈ નુછીને કોરડું કરી એ બોલમાંના સામાનમાં ખરમોટવું. પછી બાકીના કાંદાને

છોલીને ભુકા જેવા કાપી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં અડધું ઘી નાખી તેમાં રીકા લાલ તળીને પેલું દહી સાથે બધું ગોસ્ત માંહે ભેળી ઢાંકીને ધંગારે મુકી અવાર નવાર ઉંધાળીને ચમચ્ચ કરવી અને સુકું થાયને ઉતારવું ત્યાર બાદ બાકી રહેલા બધા સામાનને બારીક પીસ્વું અને મસુરની દાળને ચુંટી સોજી ધોઈ ગોસ્તવાળી તપેલીમાં મેળવી ગોસ્ત ચરે તેટલું પાણી રેડી ઢાંકીને ધંગારે મુકવું અને ગોસ્ત બરાબર નરમ થાયને બાકીનાં અડધાં ઘીને કકડાવી તપેલીમાં રેડી બાકીનો પીસેલો સામાન અંદર નાખી બરાબર ભેળીને પંદર મીનીટ ધંગારે ઉંધાડું રાખીને ઉતારવું.

ક્રોકેત્સ.

નરનું કુમળું કરબે નકી ગોસ્ત તથા મોટા પટેટા દરેક રતલ ૦॥, નીમક તોળો ૧, દળેલાં મરી તોળો ૦।, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, બારીક કાપેલી પરસ્લી ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, પાંઉનું ક્રીમ એટલે ક્રમ્બ્સ; ચોખાનો આટો; ઇડાં તથા ઘી ખપ મુજબ.

પટેટાને છોલી મરઘી અથવા ગોસ્ત ખારૂં આગ્રે ચોપડીમાં છાપેલું છે તે પ્રમાણે પણ થોડું ઘી નાખી જીરાં વગર અમથુંજ અડધા પાશેર જેટલી ગ્રેવી સાથનું પટેટા નાખીને પકાવવું અને ઉતારીને ગોસ્તનો બારીક ખીમો છુંદી પટેટાને બારીક ભુકા જેવા કાપી એમાં બીજો બધો સામાન તથા એક ઇડું ભાંજીને તે બરાબર મેળવી કવાબ વળાય તેટલી ખપતી ગ્રેવી ભેળવી અને હાથને આટો લગાડી કવાબ જેટલા સફાઇદાર ગોળા વાળી ખપ જોગાં ઇડાંને સુપપ્લેટમાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી તેમાં એ ગોળા બોળીને પાંઉનાં ક્રીમમાં રોળીને અડધો કલાક છુટા છુટા મુકી રાખવા. તે પછી બીજાં ખપ પુરતાં ઇડાંને ઉપર મુજબ દોહવી મોટી કઢાઇમાં ડુબતું ઘી કકડાવીને તેમાં એ ક્રોકેત્સ મજાહનાં લાલ તળવાં.

ક્રૉકેત્સ ચોખાનાં.

જીરાસાલ ચોખા રતલ ૦।, બારીક છુંદેલી ખાંડ શેર ૦।, માખણ તોળા ૫, સોનું દુધ પાશેર ૧, બદામનુ ઍસૅન્સ ટીપાં ૫, ઇંડાં; ઘી તથા પાંઉનું ક્રીમ એટલે ક્રમ્બસ ખપ મુજબ.

ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઈ અર્ધકચરા બાફેલા રાંધી અંદરનું બધું પાણી કાઢી નાંખી દુધ ભેળા ધંગારે મેલી અવારનવાર ચમચો

ફેરવવો અને ચોખા નરમ થઇ સુકું થાયને ઉતારીને એક ખુબ દાહવેલું ઇંડું, મખાણ, પાંચ તોળા ખાંડ તથા ઍસન્સ મેળવી પાછું ઇંગારે મુકી માહે ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને ઘટ્ટ થાયને ઉતારીને રકાબીમાં કાઢી ઠંડું થાયને મોટાં ખાટાં લીંબુ જેટલા સફાઇદાર ગોળા કરી બીજા બપ જોગાં ઇંડાંને સુપપ્લેટમાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ રોહવી પતળાં કરીને એમાં ગોળાઓને બોળી ક્રીમમાં રોળીને કઢાઇમાં ઉકળતું ઘી કકડાવી તેમાં શીકા લાલ તળીને બાકીની ખાંડ ઉપર ભભરાવવી.

કલર્ડ શુગર.

થોડી લોફ શુગરને જાદી છુંદવી અને રંગ આઇસક્રીમનો છે તેનાં થોડાં ટીપાં હથેલી પર નાખીને પછી ખાંડને બેઉ હાથની હથેલી વડે ખુબ ચોળીયાથી ખાંડ ગોલાબી રંગની થશે, તેને સુકી થવા ગરમ જગ્યામાં મુકીને પછી કોઈ પણ મીઠાઇની ઉપર રંગીન ખાંડ જોઇતી હોય તો ઉપર એમ ભભરાવવી. પીળી અથવા બ્લુ રંગની ખાંડ કરવી હોય તો રંગ કેક તથા જેલીનો છાપેલો છે તે મુજબ બનાવીને કેસર અથવા ગુલીનો રંગ લેવો અને ભુરા રંગ માટે ચૉકલેટનો ભુકો લઇ ઉપલીજ રીતે એને ખાંડનાં મેળવવો.

કલેજી ખારી.

નાનાં બકરાંની કુમળા કલેજી ૧, કાંદા શેર ૧, ઘી શેર ૦।, નીમક તોળો ૧।, આદુ તોળો ૦।, લસણ વાલ ૫.

કલેજીને સાફ કરી ઠંડાં પાણીથી સોજી ધોઇ કલેજી ડુબતાં ઉપર ત્રણ આગળ આવે તેટલાં પાણીમાં નીમક એક તોળો નાખીને ઢાંકણ ઢાંકી ધીમ બળતે તપેલી મુકવી અને કલેજી બરાબર નરમ થાયને કાઢી ઠંડી થાયને નાના કટકા કાપવા. પછી આદુ લસણને છોલીને છુંદી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇવાળી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળી માહે આદુ લસણ વધારી બાકીનું ૦। તોળો નીમક તથા કલેજી નાખી ચમચે મેળવી એક પાશેર પાણી રેડી ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને કલેજી બરાબર નરમ થઈ ઘી પર આવેને ઉતારવું.

કલેજી તળેલી.

બકરાંની નાની કુમળી કલેજી ૧, નીમક તોળો ૧, દળેલી હળદ; મરી તથા આદુ દરેક તોળો ૦।, લસણ વાલ ૫, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, મોટાં લીલા મરચાં ૨, ઘી ખપ મુજબ.

ઉપર કલેજી બારીમાં લખ્યા મુજબ કલેજીને અડધો તોળો નીમક નાખી બાફીને વજન સરના કટકા કાપવા. કોથમીર મરચાંને ધોઈ કોરડું કરીને બારીક કાપવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. પછી બધાં સામાનમાં ૦॥ તોળો બાકીનું નીમક નાખી બરાબર બધું મેળવીને માહે કલેજીના કટકાને ખરમોટીને એક કલાક આથી રાખ્યા પછી ઘીમાં તળવી.

કલેજી તળેલી ૨ જી.

બકરાંની નાની તદન કુમળી એક કલેજી જેનું વજન આસરે અડધો રતલ થાય તેવી એક કલેજી લેવી અને તેની ઉપર કાંઈ છીછરાં હોય તે કાઢી સોજી કરીને ઠંડા પાણીથી બરાબર ધોઈને તેની ઘણી પતળી સ્લાઇસ કાપીને પછી તેના ૦॥ ઇંચ જેટલા ચોરસ કટકા કાપવા. બે શેર કાંદાને છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપવા. દોઢ તોળો આદુ તથા પોણો તોળો લસણને છોલીને છુંદવું અથવા પીસવું. ચાર ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં ચાર મરચાંને ધોઇને ઘણું બારીક કાપવું. પછી એ બધા સામાનમાં એક તોળો નીમક, ધાણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી અને દળેલી હળદ તથા મરી દરેક ૦। તોળોને પંચ વાલ ભેળી કોડીનાં ઘોલમાં નાખી તેમાં કલેજીને સારી કાની સંડોવી ઉપર ઝીણું કપડું બાંધીને ત્રણ કલાક આથી રાખ્યું. ત્યાર બાદ ઘણી મોટી ઉંડી લોઢીને ચુલે ધીમે બળતે મેલી તેમાં અડધો શેર ઘી નાખવું અને તે બરાબર કકડને સડોવેલી કલેજીમાં પાણી છુટું હોય તે સુવાંજ સંભાળથી લોઢીનાં ઘીમાં બધું નાખી નાની ચમચી ફેરવ ફેરવ કરવું અને વારંવાર દાબ્યા કરવું. પછી બધું પાણી સુકાઈ તતરીને મજાહનું ઘી પર આવેને ઉતારવું. લોઢી નહીજ હોય તો પછી કલઈ ભરેલા મોટા ઉંડા પેણામાં બનાવવું. ઘીને બદલે ગમે તો તદન સોજું ચોખ્ખું મીઠું તેલ લેવું. એ વાંની મજાહની થાય છે.

કલેજી ભુંજેલી.

બકરાંની નાની આસરે અડધો રતલ વજનની એક કલેજીને સાફ કરી દોઢ ઈંચ જેટલા કટકા કાપીને સોજી ધોવી અને કલેજી તળેલી પહેલીમાં લખ્યા મુજબનો બધો મસાલો તથા ધાણાજીરાંનો મસાલો સપાટ ભરેલો નાનો ચમચો ૧ તથા નીમક તોળો ૦॥ બધું સાથે જરા જાડું જેવું પીસીને તેમાં કલેજીના કટકાને ખરમોઠી ત્રણ કલાક આથી રાખવું. ત્યાર બાદ લોઢાંની સાફ સીકને જરા ઘી ચોપડી તેમાં કલેજીના કટકા પોસી એમજ સીક મુકતાં ઈંગારને અથડે છે, માટે ગામઠી કોલસાના ઈંગારની સામ સામી બે બોરદુ પર અકેક ઈંટ મુકીને પછી તેની ઉપર કલેજી પોસેલી સીકના બેઉ છેડા મુકવા, પણ એમજ સીકને મુકી રાખવી નહી પણ અવારનવાર ફેરવ્યા કરી બધેથી કલેજી એક સરખી ભુંજવી.

કલેજી મસાલાની.

કલેજી ખારીમાં લખ્યા મુજબ એક કલેજીને બારી કટકા કાપવા અને અડધો શેર કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી પાશેર ઘીમાં લાલ તળવા અને કલેજી તળેલી પહેલીમાં લખેલો બધો મસાલો પીસીને તળેલા કાદામાં નાખી જરા ભુંજીને કલેજીના કટકા નાખી ચમચે મેળવી સપાટ ભરેલો નાનો એક ચમચો નીમક નાખી ઢાંકીને તતરાવ્યા પછી એક પાશેર પાણી રેડી ઇગારે રાખવું અને કલેજી ઘી પર આવેને ઉતારવું.

ક્લૅરટ પંચ.

ક્લૅરટ બાટલી ૧, સારા મેકરનો લૅમનેડ તથા સોદા વૉટર દરેક બાટલી ૧, શૅરી વાઇન ગ્લાસ ૧, મોટા મીઠા સંત્રા ૧ અથવા ૧ મોસબીનો રસ, તજનો કટકો ઇંચ ૧, એળચી તથા લવંગ દરેક ૭, છુંદેલી ખાંડ ખપ મુજબ.

તજ તથા લવંગના ઝીણા કટકા કરવા અને એળચીના દાણા કાઢવા. પછી મોટાં બીલોરનાં યા કોડીનાં જગ અથવા બોલમાં બધો સામાન નાખી ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ ભેળીને ચા ગાળવાની બારીક ચાળણીથી અથવા ઝીણાં કપડાંથી એવાંજ બીજાં વાસણમાં ગાળી આઇસ નાખીને પીવું.

કલૅરટમાં પકાવેલાં કબુતર.

મજાહનાં મોટાં ફરબે બે કબુતર લેવાં અને મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત આજ ચોપડીમા છે તેમાં કબુતર કાપવા તથા સમારવા માટે લખેલું છે તે મુજબ કાપી સમારીને બરાબર સાફ કરવાં અને રોસ્ત કરવા હોય તો તેમાં મરઘીને માટે લખેલું છે તેજ રીતે પછવાડેથી ચીરી અંદરનું બધું કાઢી નાખીને આખાંજ રાખવાં અને કટકા કરવા હોય તો અકેક કબુતરના ચાર કટકા કાપી સોજા ધોઇ મુડી કાઢી નાખી ટેટા તથા કલેજી રેહવા દેવું. ત્યાર બાદ તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં એક પાશેર ઘી કકડાવી તેમાં કબુતર તથા ઉપસેલી ભરેલી પોણી ચમચી નીમક નાખી ઇંગ રે ઢાંકીને મુકી અવારનવાર ઉંઘાડીને ચમચ ફેરવવી અને લાલ થાયને એક બાટલી કલૅરટ રેડી માહે સોદાબાઇકાર્બ પાંચ વાલ એટલે બે આની ભાર ભેળી ઢાંકણ ઢાંકી ગામઠી કોલસાને ઇંગારે મેલી તેની ઉપર પણી રેડી કબુતર ચરે ત્યાં સુધી એમ ઢાંકણ પરજ પાણી આપ કરવું પણ અંદર જરાબી પાણી રેડવુ નહી. પણ કલૅરટ બળવા આવે તોય કદાચ કબુતર ચરીયાં હોય નહી તોજ પછી બીજે જરા કલૅરટ નાખવો. કારણ કબુતર જોવામાં જો કે મરઘીનાં કરતાં ઘણાં નાનાં હોય છે તોય ચરવામાં ઘણાંજ સખત હોય છે. કબુતર બરાબર નરમ થાય અને થોડી ગ્રેવી હોય ત્યારે ઉતારવું.

કવાબ ઈંડાંના.

આજ ચોપડીમાં કટલેસ ઇડાંના છે તેજ પ્રમાણે બધો સામાન લઈ તેજ રીતે તૈયાર કરીને તેના કવાબ વાળી તેજ પ્રમાણે ઘીમાં જ કવાબને તળવા.

કવાબ કરીના.

પાંઉનું ક્રમ્બસ એટલે ક્રીમ તથા કરીપાઉડર દરેક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૪, સોજું કડણ માખણ નાના ચમચા ૨, બાફેલાં ૧૦ ઇડાંની દાળ, નીમક તોળો ૧, ઘી ખપ મુજબ.

ઉપલા બધા સામાનને પત્થરની ખલમાં બારીક છુંદી તેમાં ખપતું ખપતું માખણ મેળવી કવાબ વળે તેટલું કડણ કરવું. જેમ

કરતાં ઘટે તેા બીજું માખણુ લેવું અને ગેાળા કરી કઢાઇમાં ઘી કકડાવીને કવાબ તળવા.

કવાબ કેાળમીના.

કેાટળાં કાઢી સમારીને સાફ કીધેલી તાજી કેાળમી રતલ ૧, કાંદા શેર ૦।, કેાથમીર ઝુડી ૩ નાં પાંદડાં, મેાટાં લીલાં મરચાં ૪ થી ૫, લસણુનેા નાનેા કરેા ૧, દલેલી હળદ; મરી; રાઇ તથા જીરૂં દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લવંગ ૧૦, ઇંડું ૧, ચેાખાનેા આટેા; નીમક તથા સેાજું મીઠું તેલ અથવા ઘી ખપ મુજબ.

કેાળમીની અંદર કાળી નેસ જવેા દેારેા રેહ છે તે ખાધાનાં અવગુણ કરે છે માટે બધા કેાળમીમાંથી તે કાઢીને પછી ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા નીમક સથે ભેળીને પંદર મીનીટ રખ્યા પછી આટેા લગાડી માજી ધેાઇ કપડાંથી લુછી તદન કેારડી કરીને સેાજી પત્થરની ખલમાં બારીક છુંદવી. લસણને ખાલવું અને કાંદાને છેાલી બારીક ભુકા જેવા કાપી તમાંથી અડધાને જરા ઘીમાં તળવેા. પછી બધા સામાનને પા । કેરર બારીક પીસી તેમા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખીને એ બધાંને છુંદેલી કેાળમીમાં મેળવીને એ બધાંને સાથે ખલમાં છુદીને એકરસ કરવું. તે પછી કાઢીને ઇડાંને ભાંજી ખુબ હેાલવીને એમાં ભેળી એના કવાબ વળી પેણામાં ઘી અથવા તેલ બરાબર કકડાવીને તેમાં કવાબ સેજ છુટા છુટા મુકી ઉપર ઉલટું ઢાંકણુ ઢાંકવું. હેઠેનું પડ તળાયને ચુલા પરથી પેણાને ઉતારી ઢાકણુ કાઢવું અને કવાબ ઠંડાં થાય ત્યારે તસાથા વડે ફેરવીને બીજુ પડ પેહલાંનીજ માફક તળવું. પત્થરની ખલ નહી હેાય તેા પછી સેાજા ઢીમડાં ઉપર કેાળમીને છુંદવી.

કવાબ ખતાઇ.

સેાજા નરી ગેાસ્તનેા ઘણેાજ બારીક છુંદેલેા ખીમેા રતલ ૦ાા, સેાજી બદામની બીજ નવટાંક, કાંદા તેાળેા ૧ાા, ઘણું બારીક છુંદેલું જીરૂં; તથા દલેલાં મરી દરેક તેાળેા ૦ાા, આદુ તેાળેા ૦।, લસણુ; એળચી; લવંગ તથા સેાજી ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે બે આની ભાર, દહીનેા મઠ્ઠેા ઉપસેલેા ભરેલેા નાનેા ચમચેા ૧, લીંબુનેા રસ નાના ચમચા ૩, ઘણાજ બારીક છુદેલા ધણા તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ઇંડું ૧, ઘી ખપ મુજબ.

બદામને છોલીને ઘણી બારીક છુંદવી. સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસરમાં લખ્યા મુજબ કેસરને સેકીને વાટવી. આદુ, કાંદા તથા લસણને છોલીને રસ કાઢી તેમાં બધો સામાન, તથા ખીમાને સારીકાની મેળવીને એક કલાક રાખ્યા બાદ છેલ્લે ઇંડું, મઠો તથા બદામને બરાબર ભેળી હાથને જરા ઘી લગાડીને નાના કવાબ વાળવા અને પેણા અથવા કઢાઇમાં ઘી કકડાવીને તેમાં તળીને કાઢ્યા પછી લીંબુના રસમાં ભેળવા.

કવાબ ખીમાના.

ઘણોજ બારીક છુંદેલો ગોસ્તનો ખીમો રતલ ૧, કાંદા શેર ૦।, આદુ તોળા ૦।, લસણ વાલ ૫ (બે આની ભાર) નીમક; બારીક કાંપેલી સેલરી તથા પાર્સ્લી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચા ૧, છુંદેલી એલચી; લવંગ તથા તજ ત્રણ મળી સપાટ ભરેલી ચમચા ૧, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, ફુદનાનાં પાદડાં ૧૦, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, ઇંડાં ૨, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૦॥, ઘી ખપ મુજબ.

આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કોથમીર, મરચાં તથા ફુદનાને ધોઇને ઘણું બારીક કાપવું. કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી નવટાંક ઘીમાં લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારી ઇંડાં તથા ગરમ મસાલો જુદો રખી બાકીના બધાં સામાનને ખીમામાં મેળવી અડધો પાશેર પાણી તથા નીમક નાખીને સુકો તતરાવેલો પકાવીને રકાબીમાં કાઢી માહે ગરમ મસાલો ભેળી પાતા ઉપર બારીક પીસી છેલ્લે ઇંડાંને બરાબર દોહવીને તે મેળવીને કવાબ વાળવા. પછી કઢાઇમાં ડુબતું ઘી કકડાવીને તેમાં તળવા. મીઠાસ પસંદ હોય તો ખીમો રાંધતી વેળા માહે સપાટ ભરેલી એક ચમચી ખાંડ નાખવી.

કવાબ ગોસ્તના તળેલા.

ધારદાર છરાથી ઘણોજ બારીક છુંદેલો ખીમો રતલ ૧, આદુ તોળો ૧।, લસણ; દલેલી હળદ તથા મરી દરેક તોળા ૦।, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચાં ૧, કોથમીરઝુડી ૫ નાં પાદડાં, ફુદનાનાં પાદડાં ૧૦, મોટાં લીલા મરચાં ૪ થી ૫, ઘી ખપ મુજબ.

આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કોથમીર, મરચાં તથા ફુદનાને ધોઇ કોરડું કરીને બારીક કાપવું. સાધારણ કવાબ બનાવવા માટે ઉપર લખેલો સામાન છે તે બધાને ખીમા સાથે બરાબર મેળવીને લાકડાંના ખલ બતાથી છુંદીને રકાબીમાં કાઢી ચળણી યા ધોયાં તળે એક કલાક ઢાંકી રાખ્યા બાદ હાથને પાણી લગાડીને કવાબ વાળી કઢાઇમાં ડુબતું ઘી કકડાવી તેમાં મજાહના લાલ કકરા કવાબ તળવા. કવાબ તળતી વેળા ગમે તો ઉપર ઢાંકણ ઢાકવું, તેથી મજાહના ચરશે. એ સાધારણ કવાબનો ખીમો આથતી વેળા ગમે તો માહે સોજું તદનજ પાણી વગરનું કઢણ પાશેર દહીને માહે મેળવું અને મીઠાસ પસંદ હોય તો સપાટ ભરેલી એક ચમચી ખાંડ પણ નાખવી. કવાબમાં ઇંડાં મુકીને બનાવવા હોય તો બે કવાબને માટે એકને હીસાબે ઇંડાંને કઢણ બાફી છોલીને તેના આડા બબે કટકા કાપવા અને કવાબના આથેલાં ગોસ્તના મોટા કવાબ વાળી તેની અંદર ખાડો કરીને તેમાં ઇડાંનો એકેક કટકો વચમાં મુકી તે બાહેર દેખાય નહી તેમ ઉપરથી મોઢું બંધ કરવું. પણ એ ઇંડાંના કવાબમાં દહી તથા ખાંડ નાખવા નહી. આથી રાખ્યા વગર તુર્તજ કવાબ બનાવવા હોય તો ઉપર લખેલા સાધારણ કવાબના સામાનને તેજ રીતે મેળવ્યા પછી પાકું પપાંઉ હોય તો તેના છોલેલાં કટકા હઢી તોળા અને કાચું હોય તો સવા તોળો લઇ તેને કાંસીયા યા સોજી કાટળી વડે ઘણુંજ બારીક વાટીને માહે તે મેળવીને ઉપર મુજબ કવાબ વાળી એ તળતી વેળા ઘીમાં વળગે નહી માટે ચોખાના યા ઘઉંના ઘણા સેજ આટામાં દાબ્યા વગર હલકે હાથે અળગા ખરમોટીને તુર્ત ઘી કકડાવી માહે તળવા મુકવા અને બેઉ પડ લાલ તળાયને ઉતારી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તવાથા વડે કાઢીને સોજી લંગડી યા છાલકી તપેલીમાં ઢાંકીને ધંગારે મુકવા તેથી કવાબ ચરીને ઘણા પોચા થશે. એ પપાંઉ નાખેલા કવાબ કદાચ તળતી વેળા વેરઇ ગયા હોય તો પછી તુર્તજ તેને કાઢીને મસળી નાખી અંદર બે ઇડાં ભાંજીને બરાબર મેળવી એજ રીતે પાછા વાળી આટો લગાડીને તળવા. મરજી પડે તો એ કોઇબી કવાબમાં ધાણાજીરાંનો મસાલો સપાટ ભરેલી અડધી ચમચી નાખવો.

કવાબ ગોસ્તના ભુંજેલા.

કવાબ ગોસ્તના તળેલા ઉપર છાપેલા છે તેમાં સાધારણ કવાબ બનાવવા પેહલે જે લખેલું છે તેજ મુજબ બધો સામાન તૈયાર કરવો અને હાથને જરા તાડી યા પાણી લગાડીને મોટા કવાબ વાળી છુટા છુટા મુકીને અડધો કલાક વખાતા રાખ્યા બાદ લોઢાંની સોજી સીક અથવા ખજુરીના સાફ કીવેલા સોટાને જરા ધી લગાડીને તેમાં કવાબ ખોસવા અને ગામઠી કોલસાના ઇંગારા સળગાવી હેઠે ઇંગારને કવાબ લાગે નહી માટે સીક યા સોટાના બેઉ છેડા અકેક ઇંટ યા નળીયાંની ઉપર ગોઠવીને અળગું રાખી અનારનવાર ફેરવ્યા કરી બધેથી સરખા કવાબ ભુંજીને પછી ઉપર સોજું ધી જરા લગાડીને પાછા ગરમ કરી સીક યા સોટામાંથી સંભાળથી કાઢીને લીંબુ નીચવીને ગરમ ગરમ ખાવા. એમાં દહીં, પપાંઉ તથા ખાંડ નાખવી નહી.

કવાબ દમોરી.

કવાબ ગોસ્તના તળેલામાં પેહલે જે સાધારણ કવાબ બનાવવાના લખેલા છે તે મુજબનો બધો સામાન તૈયાર કરવો. એમાં દહીં, ખાંડ તથા પપાંઉ નાખવું નહીં. પછી ઘણીજ ઝીણી લખોટી જેટલા બધા કવાબ બનાવી કઢાઇમાં ઘી કકડાવીને તેમાં કકરા લાલ તળી પલાવ યા ખીચડી જેમાં એ કવાબ નાખવા લખેલું હોય તેમાં નાખવા.

કવાબ નાળીયેરના.

પટેટા તથા કાંદા દરેક શેર ০।।, આદુ તોલો ০।, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાંદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૪ થી ૫, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ધાણાજીરાંનો મસાલો તથા દલેલી હળદ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સોજું મોટું નાળીયેર ૧, ઇંડું ૧, ધી ખપ મુજબ.

કોથમીર મરચાંને ધોઇ કોરકું કરી અડધી કોથમીરને બારીક કાપવી અને બાકી રહેલીની સાથે મરચાંને પીસવાં. આદુને છોલીને છુંદવું. કાંદાને છોલી અડધાનો બારીક ભુકો કાપવો અને અડધાને સેવ જેવાં કાપી ઘીમાં બદામી રંગનો કકરો તળવો. પટેટાને નરમ બાફી છોલીને બરાબર મૅશ કરવા. પછી નાળીયેરને લણું બારીક ખામણી દુધ નીકળે નહી તેમ હલકે હાથે મુકા પાલા પર પાણી વગ

ધાણું બારીક પીસી તેમાં છડું તથા બધો સામાન બરાબર મેળવીને નવ ભાગ કરી હાથને પાણી લગાડીને મજાહના સરખા ગોળ કવાબ વાળવા અને મોટી કઢાઇમાં કુમળુ ઘી કકડાવી ધીમે બળતે સંભાળથી કવાબ ઘણા લાલ તળવા. ગમે તો પાંઉનાં ક્રીમમાં રોળીને તળવા. કવાબના સામાનમાં સપાટ ભરેલો એક ચમચો ખાંડ નાખી ને મીઠા બનાવેલા કવાબ વધારે સારા લાગે છે. એ કવાબ ગોસ્તના કવાબ જેવાજ લાગે છે.

કવાબ પાપડીમાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી પાપડીમાં આએ વીવીધ વાનીમાં છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લેવો પણ ફક્ત ગોસ્ત અથવા મરઘી લેવી નહી અને તેમાં લખેલી રીતે એ પાપડીને અમથીજ પકાવવા મુકવી. અને આએ ચોપડીમાં કવાબ ગોસ્તના તળેલા છે તેમાં સાધારણ કવાબ છાપેલા છે તે મુજબનો બધો સામાન તૈયાર કરી કવાબ વાળીને તળીયા વગર એમજ રાખી પાપડી ચરવા આવે અને સાડે થોડું પાણી રહે ત્યારે એ વાળેલા તૈયાર કવાબને પાપડીની તપેલીમાં ઉપ થી બધા પાસે પાસે મુકી તપેલી ઢાંકીને ઇંગારે રાખવું અને કવાબ કઠણ થઈ પાણી બળીને પાપડી ઘી પર આવે ને ઉતારવુ. એ કવાબમાં પપાંઉ, દહી તથા ખાંડ નાખવી નહી.

કવાબ પુકસંદ.

સોજું નરનું કુમળું નકી ગોસ્ત રતલ ૦ાા. સોજું કઠણ દહી શેર ૦ાા, સોજી બદામની બીજ; કાંદા; આદુ તથા જાયફળની ખમણીથી ખમણેલુ વેલાતી પરિ દરેક શેર ૦।, ભુંજેલા ધાણા તથા નીમક દરેક તોળા ૨, દલેલાં મરી તોળો ૧, સાજી ખરી કેસર વાલ ૩, એળચી તથા લવગ દરેક ૧૨, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૪. બાળીને દુધપાક જેવું ઘાડુ કીધેલુ દુધ પ શેર ૧, ઘી ખપ મુજબ.

એલચી તથા લવંગને ઘણુ બારીક છુંદવું. બદામને છોલી ધોઇને ઘણી બારીક પીસવી. ધાણાને ઘણા બારીક છુંદવા. સેકીને કેસરને વાટવી. દહીને કપડાંમાં નાખી પોતળું બાંધીને બધું પાણી નીકળી જાયને કાઢવું. ગોસ્તના નાના કટકા કાપી સાફ કરીને ભીના કટકાથી લુછવું. કાંદા આદુને છોલીને તેનો રસ કાઢી તેમાં

નીમક, મરી, કેસર, ધાણા તથા લીંબુનો રસ બરાબર મેળવીને કોડીનાં વાડણમાં નાખી તેમાં ગોસ્તના કટકાને ખરમેટીને એક કલાક રાખ્યા પછી બોટીને અંદરથી કાઢીને દુધપાકમાં દહી, બદામ, એળચી, લવંગ બધું બરાબર ભેળાને ગોસ્તના કટકાના ઉપર એ બધું લગાડીને તેની ઉપર ખમણેલું પનીર ભભરાવી લોઢાંની સોજી સીકને ઘી લગાડી તેમાં એ બોટીઓ ખોસી કલેજી ભુંજલી છાપેલી છે તેમાં લખેલી રીતે એ બોટીઓ ભુંજવી.

કવાબ ભીંડાના ટામેટાંની ગ્રેવીના.

સોજા મોટાં પાકાં ટામેટાં શેર ૦ાા, બીયાં વગરના કુમળા મોટા ભીંડા શેર ૦૧, કાંદા તોળા ૫, ઘી તથા પટેટા દરેક નવટાંક, આદુ તોળો ૦ાા, લસણની છુટી મોટી કળી ૮, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, મોટું લાલું મરચું ૧, ચણાનો આટો ઉપસેલા ભરેલા નાનાં ચમચા ૪, ઘણું સોજું મીઠું તેલ નાના ચમચા ૩, લીંબુનો રસ નાનો ચમચો ૧, ખાંડ સપાટ ભરેલા નાનો ચમચો ૧, જીરૂં સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૦ાા, સોજી મરચાંની ભુકી ચમટી ૪, એળચી તથા લવંગ દરેક ૫, તજનો કટકો ઇંચ ૦ાા, નીમક ખપ મુજબ.

કાંદા પટેટાને છોલીને ઘણો બારીક ભુકો કાપવો. ભીંડાને ધોઈ લુછીને તેનો પણ એવોજ ભુકો કાપવો. પછી એ ત્રણેને ધારદાર છરા વડે ઢીમડાં ઉપર બારીક ખીમા જેવુ છુંદવું. કોથમીરનાં પાદડાંને ધોઇ કોરડું કરીને ઘણું બારીક કાપવું. જીરાં સાથે મરચાને ઘણું બારીક પીસવું. પછી આદુ લસણને છોલી બારીક છુંદીને તેના ત્રણ ભાગ કરી એક ભાગને જુદો રાખવો અને બે ભાગને ઉપલા બધા સામાન સાથે ભેળા મહે સપાટ ભરેલી દોઢ ચમચી નીમક નાખીને બધું સારીકાની મેળવી એકરસ કરીને એક કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી એમાં ઉપસેલી ભરેલી ચાર ચમચી ચણાનો આટો બરાબર ભેળી હાથને વળગે નહી માટે જરા ચણાનો આટો હાથને લગાડીને મજાહના સફાહદાર છ કવાબ વાળવા અને તેને બાકીનો ચણાનો આટો પાતળાની ઉપર મુકીને તેની અંદર રોળાને બધે પુરનો આટો સારીકાની વળગાડીને સેજ ચપટા કવાબ કરવા. પછી એ કવાબ પાશે પાશે સમાય તેટલી કઢાઇમાં ઘી તથા તેલને સાથે ચુલા ઉપર ધીમે બળતે મુકવું અને તે બરાબર કકડીને અંદરથી

ધુંમાડો નીકળે ત્યારે તેમાં બધા કવાબ પાશે પાશે મુકવા અને એક પડ ધે। લાલ રંગનું મજાહનું કકરૂં તળાયને તવ.થા વડે ફેરવી બીજુ પડ એમજ તળાવને ઉતારીને ઘીમાંથી કવાબ કાઢી લેવા. ત્યાર બાદ ટામેટાને કકડતા પાણીની કલઈવાળી તપેલીમાં ચુલે મુકી બરાબર પોચાં થાયને કાઢી લઈ કલઈ ભરેલી ચાળણીમાંથી બધું બરાબર છાંડી લઈ છુંછામાં નાના ચાર ચમચા પાણી ભેળીને બાકી રહેલું હોય તે છાંડી લેવું. પછી તજ, એળચી, લવંગને ઘણું બારીક છુંદી એમાં નીમક સપાટ ભરેલી એક ચમચી, લીંબુનો રસ, ખાંડ, મરચાંની ભુકી તથા પેલું બાકી રાખેલું એક ભાગ આદુ લસણને છાંડેલાં ટામેટાંમાં બરાબર મેળવીને કઢાઇમાંનાં કવાબ તળેલા ઘી તેલમાં બરાબર ભેળીને અંદર પાશે પાશે કવાબ મુકવા અને ચુલે ધીની આંચે ઉંચાકું મુકી જરા વારે કવાબનું પડ ફેરવી એવી મજાહની જરા ઘાડી જેવી થઇને ઘી છુટું પડેને ઉતારવું. એ કવાબ મજાહના લાગે છે.

કવાબ ભેજાંના.

બકરાંના તાજાં સોજાં ભેજાં ૩, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો સપાટ ભરેલા નાના ચમચા ૩, નીમક; બારીક કાપેલી પાર્સલી તથા દલેલા મરી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ઇડાં ૨, ઘી ખપ મુજબ.

કટલેસ ભેજાંના પેહલા છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ ભેજાંને સાફ કરી બાફીને ઠંડા થાય પછી પત્થરની યા લાકડાંની ખાંડણીમાં બધા સામાન સાથે છુંદીને માહે ઇડાં મેળવી કવાબવાળી કઢાઇમાં કુમતું ઘી કકડાવીને તેમા કકરા કવાબ તળવા.

કવાબ મરઘીના.

કવાબ ગોસ્તના તળેલા આજે ચોપડીમાં છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લેવો પણ ગોસ્તને બદલે મરઘીનાં સીનાં તથા પગનું નકી માસ લઇ તેને બારીક છુંદીને એજ રીતે એના કવાબ વાળીને તળવા. પણ એમાં દહી, ખાંડ તથા પપાંઉ નાખવું નહી.

કવાબ માછલીના,

તાજા છમણા; રાંમસ; મોટી માગન અથવા બોઇના કાંટા તથા ચામડું કાઢી નાખીને નકી માસ તથા ઘી દરેક શેર ૧, પાણી

વગરનું સોજું તદન કડણુ દહી શેર ૦॥, કાંદા શેર ૦। ને નવટાંક, ચણાની દાળ; ભુંજેલા ચણાના છોલેલા દારીયા તથા આદુ દરેક તોળા ૩, નીમક તથા ખસખસ દરેક તોળા ૨, સોજું મીઠું તેલ નાના ચમચા ૨, બારીક છુંદેલા ધાણા ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, બારીક છુંદેલી તજ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, બારીક છુંદેલી એળચી તથા લવંગ દરેક ૧૦, ઇડાં ૧ ની સફેદી, ચણાનો આટો ખપ મુજબ.

કાંદાને છોલીને બારીક ભુકા જેવા કાપવા. આદુને છોલી ઘણુંજ બારીક ભુકા જેવું કાપવું. ખસખસને બારીક પીસ્વી. ચણાની દાળને ચુંટી સોજી ધોઇને બારીક પીસ્વી. પછી માછલીનાં માસને તેલ લગાડીને સોજી ધોઇને ચણાનો આટો લગાડી પાશેર દહીમાં સપાટ ભરેલા નાનો એક ચમચો નીમક મેળવીને તેમાં માછલી ભેળીને બે કલાક રાખ્યા બાદ પાછી સોજી ધોઇને તેમાંથી પાંચ તોળા માછલીને જુદી કાઢી રાખવી અને બાકીની બધીના બારીક કટકા કરવા. ત્યાર બાદ પાશેર જેટલા કાંદાને થોડાં ઘીમાં લાલ તળી માહે માછલીના કટકા, ધાણા તથા બધું નીમક નાખીને અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને તતરેને ઉતારીને બધું તપેલીમાંથી કાઢી લઈ ઠંડું થાયને માછલીને ખીમા જેવી કાપી તેમાં પીસેલી દાળ, ખસખસ તથા ઇડાંની સફેદી મેળવીને પેલી જુદી રાખેલી પાંચ તોળા માછલીને પણ એવીજ કાપીને તે તથા બાજો બધો બાકી રહેલો સામાન એનાં બરાબર ભેળીને કવાબ વાળી કઢાઇમાં પુરતુ ઘી કકડાવીને તેમાં કવાબ લાલ તળવા. વધારે સ્વાદીષ્ટ કવાબ કરવા હોય તો પાશેર ખાંડનો સેજ ચાસવાળો શીરો કરી તેમાં કવાબ મુકી ચુલે મેલવું અને કવાબ ચાસ પીયે અને શીરો સુકાયને કાઢવું.

કવાબ માછલીના ૨ જા.

ઉપર માછલીના પેહલા કવાબમાં લખ્યા મુજબનું કાંટા તથા ચામડું કાઢી નાખેલું માછલીનું નક્કી માસ તથા કાંદા દરેક શેર ૧, ઘણુંજ કડણુ પાણી વગરનું દહી શેર ૦॥, આદુ તોળો ૧, ઘણાજ બારીક છુંદેલા સુવા તથા ધાણા દરેક તોળો ૦॥, ચણાનો આટો સપાટ ભરેલા નાના ચમચા ૩, સોજું મીઠું તેલ નાના ચમચા ૨, દળેલાં મરી તથા બારીક છુંદેલું જીરૂં દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧,

એળચી; લવંગ તથા તજ ઘણું બારીક છુંદેલું ત્રણ મલી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ઘી તથા નીમક ખપ મુજબ.

આદુને છોલી છુંદીને રસ કાહવો. માછલીના અડધી ઇંચ જેટલા કટકા કાપી માહું તેલ લગાડીને સારી રીતે ધોઇને પછી ચણાનો આટો લગાડીને થોડી વાર રાખ્યા પછી ફરીથી ધોવા. ત્યાર બાદ આદુનો રસ તથા ઉપસેલા ભરેલો એક ચમચો નીમક માછલીને લગાડી અડધાં દહી સાથે બધો મસાલો મેળવીને તેમાં માછલીને ખરમોટવી અને કાંદાને છોલી તેના પણ માછલીના જેટલાજ કટકા કાપી લોઢાની સોજી પતળી સાકને જરા ઘી લગાડીને તેમાં માછલીનો એક અને કાંદાનો એક કટકા એમ અવારનવાર પોસવા અને ગામઠી કોલસાના ઇંગાર ઉપર કબાબ ભુંજેલીમાં લખેલી રીતે ભુંજવા મુકી અડધુ ભુંજાય પછી બાકી રહેલાં દહીમાં જરા ઘી તથા સેજ પાણી નાખી બરાબર મેળવી માછલીની ઉપર તે લગાડીને બરાબર ભુંજવી. તૈયાર થાયને બીજું કકડાવેલું સોજું ઘી ઉપર લગાડવું.

કબાબ રોસ્ત ગોસ્ત સાથે ઈંડાંના.

ઘી શેર ૦।।, સુકાં પાંઉનું બારીક ક્રમ્બ્સ એટલે ક્રીમ રતલ ૦।, બકરાંના ગુરદાની ઉપર વળગેલી જાડી ગાંઠ વાળી ચરબી સાફ કીધેલી તોળા ૫, રાંધેલું ચરબી વગરનું રોસ્ત ગોસ્ત તથા જાયફળની ખમણીથી ખમણેલું વેલાતી પનીર દરેક તોળા ૩।।, ધોઈ કોરડી કરીને પછી ઘણીજ બારીક કાપેલી સૅલરી; પાર્સલી તથા છોલીને ઘણોજ બારીક કાપેલો કાંદાનો ભુકો દરેક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો (ડૅઝર્ટસ્પુન) ૧।।, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૨, વેલાતી સૉસ નાનો ચમચો ૧, છુંદેલા મરી તથા વાટેલું નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોજાં તાજાં ઇંડા ૫, દુધ પાશેર ૦।।, બારીક રવો ખપ મુજબ.

રોસ્ત ગોસ્તનો બારીક ખીમો છુંદવો. ત્રણ ઇંડાંને કડણ બાફી છોલીને આડા સરખા બબે કટકા કાપવા. આએ વીવીધ વાંનાનાં સાફ કીધેલી ચરબી છાપેલી છે તેમાં પીસીને સાફ કરવા છાપેલું છે તે રીતે ચરબીને સાફ કરીને ઉપલાં વજનને પાંચ તોળા લેવી. પણ તેમ નહી બને તો હાથ વડે કુટી અંદરની બધી નેસ તથા પરડા બધું બરાબર કાઢી હાથ વડે મસળીને મજાહની માખણ

જેવી ઘણી નરમ કરવી. પછી ચરબીમાં ક્રમ્બ્સ મેળવીને પછી એમાં બધો સામાન સારી કાની ભેળી બાકીનાં બે ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી પતળાં કરીને તેમાંથી એ મેળવણીમાં અડધાં ઇંડાં જેટલુંજ ભેળી ખપતુ ખપતુ થોડું દુધ રેડી રોટલીના આટાની કાની સારીકાની મસળીને ઘણું કઠણ નહી તોપણ સેજ કઠણ જેવુંજ કરીને તેના સફાઈદાર ૭ ગોળા બનાવીને તેની વચમાં ખાડો કરીને કોડીયાં જેવું કરી તેની અંદર બાફેલાં ઇડાંનો એકેક કટકો મુકી ઉપરથી બરાબર મોઢું બીડીને પછી દાબીને સફાઈદાર ફાટ ફુટ વગરના સરખા કવાબ બનાવવા. પછી એને રવામાં દાબીને રોળી પુરતો રવો વળગાવી મોટી કઢાઇમાં બધું ઘી ધીમે બળતે મેલવું અને બરાબર કકડીને અંદરથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે પેલાં દોહવેલાં બાકી રહેલાં દોઢ ઇડાંમાં કવાબને બરાબર બોળીને કઢાઇમાં મેલી હેઠેનું પડ લાલ થાયને તવાથા વડે ફેરવી નાખી બીજું પડ એવુંજ તળાયને ઉતારવું. સૉસ નહી હોય તો તેને ભાગનો લીંબુનો રસ એક ચમચો વધારે લેવો, ગમે તો મેળવણીમાં સપાટ ભરેલી દોઢ ચમચી ગરમ મસાલો ભેળવો. એ કવાબ સારા લાગે છે.

કવીન કસ્ટર.

દેશીની દુધની કઠણ સોજી ક્રીમ ભરેલી શેર ૦॥, ખાંડ તોળા ૭॥, નોઇયો વાઇન ગ્લાસ ૧ થી ૧॥, તાજાં ૧૨ ઇડાંની દાળ, નીમક ચમટી ૧.

તદન કલઇ ભરેલી નાની તપેલીમાં દાળ નાખી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી પતળી કરી માહે ખાંડ ભેળી ક્રીમ નાખી ધગધગતે ઇંગારે મુકી ઘુંટયા કરવું અને ઘાડું થાયને ઉતારી ઠંડું થાયને નોઇયો મેળવવો. ગમે તો થોડી બદામને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપીને કસ્ટર તૈયાર થયા પછી માહે તે પણ નાખવી.

કવીન ડ્રૉપ્સ.

સોજું કઠણ તાજું માખણ; સેકીને સુકો કીધેલો મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; છુંદેલી ખાંડ તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦॥, ખમણેલું જાયફળ ૦॥, તાજાં ઇંડાં ૪, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

કરંટને સાફ કરી સોજી ધોઈ નુછીને કોરડી કરવી. મોટી સુપપ્લેટ અથવા દીશમાં ઇડાની દાળ નાખી ખાવાના કાંટાથી

ખુબ દોહવવી અને સફેદીને ફફણ કક ચઢાવવો. પછી માખણને તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં લાકડાંના નાના સેાટા વડે ઘુંટી નરમ કરી તેમાં ખાંડ તથા જાયફળ ભેળી થોડી થોડી કરી બધી સફેદી તથા દાળ મેળવીને પાંચ સાત મીનીટ ઘુંટી આટો તથા દરાખ હલકે હાથે ભેળવું. પછી ઝીણાં કોરાં કાગજની ઉપર માખણ લગાડી તેની ઉપર ચમચા વડે કબુતરનાં ઇડાં જેટલી મેળવણીને છેટે છેટે મુકી ગરમ ભઠ્ઠીમાં દસથી પંદર મીનીટ ભુંજીને ડ્રોપ્સ ઠંડાં થાયને કાગજ પરથી ઉપાડવા.

કસ્ટર.

સોજું તાજું દુધ શેર ૧, ખાંડ રતલ ૦।, તાજાં ઇડાં ૮, ખોખરી કીધેલી કૅરવેસીદ તોળો ૦।, તજનો કટકો ઇંચ ૧, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ.

ઇડાંને ભાજી મોટા કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી પતળાં કરી અડધાં દુધમાં એ તથા ખાંડને બરાબર મેળવીને તૈયાર કરવું અને બાકીનાં દુધને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં લીંબુની છાલ, કૅરવેસીદ તથા તજ સાથે ચુલે બળતાં ઉપર ઉંચાડું મુકવું અને ત્રણ કકરા પડેને ઉતારીને ઇડાં વાળી મેળવણીને એમાં બરાબર ભેળીને પછી બીજી એવીજ તપેલી લઈ એકમાંથી બીજી તપેલીમાં જરા ઉચી ધારે છ સાત વખત નાખીને પછી ચાળણીમાંથી ગાળી કાઢી થોડી વાર ઠરવા દેવું અને ઉપર ફીણ આવ્યું હોય તો તેને કાઢી નાખી કપમાં જુદું જુદું ભરીને તુર્ત ગરમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવું અથવા લંગડી યા વાટીમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ચુલા ઉપર ભુંજવું. એ કસ્ટર મજાહનું થાય છે.

કસ્ટર ૨ જું.

સોજું તાજું દુધ શેર ૧, છુંદેલી સોજી ખાંડ તોળા ૭।।, સોજું આઇસીન ગ્લાસ તોળો ૦।।, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૩ થી ૪, બ્રૅંડી ચમચી ૨, તાજાં ૧૨ ઇડાંની દાળ.

દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી પતળી કરી તેમાં બધું દુધ બરાબર મેળવી ગાળીને ખાંડ તથા આઇસીન ગ્લાસ ભેળી ઇંગારે મુકી ઘુંટયા કરવું અને પતળા દુધપાક જેવું થાયને ઉતારીને કોડીનાં મોટાં બોલમાં નાખી ઠંડું થાય ત્યાં સુધી ચમચાથી

ઉલાવ્યા કરવું. કારણ એમજ રાખ્યાથી બંધાઇને દહીના જેવું કઠણ થઈ જશે. મરજી પડે તો પછી બ્રૅંડી સાથે બે થી ત્રણ ટીપાં બદામનું ઍસૅન્સ તથા ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલા ભેળવું. આએ કસ્ટર સ્પંજ કેક અથવા એવાં બીજાં કોઈપણ પુડીંગ યા કેકની અથવા સાંધનાંની સાથે ખાવું. એ કસ્ટર ઘણું મજાહનું થાય છે.

કસ્ટર ૩ જું.

સોજ્જું તાજ્જું દુધ શેર ૧॥, સફેદ બારીક ખાંડ તોળા ૭॥, આરારૂટ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, લીંબુ ૧ ની છાલ, તાજાં ૩ ઇડાંની દાળ.

દુધમાંથી નાના છ ચમચા ભરી દુધને જુદું કાઢી એક કોડીનાં મોટાં કપમાં આરારૂટ નાખી તેની અંદર ગાંગડા થાય નહી તેમ એ દુધને બરાબર મેળવી રાખવું. પછી બાકીનાં દુધને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં લીંબુની છાલ સાથે ઉંધાડું અડધો કલાક ધીંગારે મુકીને પછી ઉતારીને ગાળી પેલો આરારૂટ હેઠે ઠરી ગયલો હશે તેને પાછો મેળવીને કકડાવેલાં દુધમાં રેડતાં જઇને બરાબર મેળવવું. ત્યાર બાદ ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ હોલવી પતળી કરી તેમાં ખાંડને બરાબર ભેળીને આરારૂટ વાળી મેળવણીમાં મેળવીને ધીંગારે ઘુંટયા કરી અંદર જોશ આવવા દેવા નહી અને ઘટ થાયને ઉતારવું. આએ કસ્ટર પુડીંગ માટે છે.

કસ્ટર આરારૂટનું.

આરારૂટ તથા સોજી ખાંડ દરેક તોળા ૮, સોજ્જું તાજ્જું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇડાં ૩, બારીક છુંદેલું જાયફળ ૧, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૧॥, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૭.

આરારૂટને જરા ઠંડાં પાણીમાં બરાબર મેળવી ઠરેને ઉપરથી પાણી કાઢી નાખીને અડધો પાશેર દુધ એમાં ભેળવું અને કલઈવાળી તપેલીમાં બાકીનાં બધા દુધને ચુલે ઉંધાડું મુકી એક કકરો પડેને પેલો ભીનવેલો આરારૂટ ઠરી જશે તેને પાછો મેળવીને દુધમાં ગાંગડાં થાય નહી તેમ જરા જરા રેડતાં જઇને બરાબર મેળવીને ઉતારી ઠંડું થાયને ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ હોલવી પતળાં કરી એ તથા બીજો બાકીનો સામાન મેળવણીમાં ભેળા પાઈ દીશમાં ભરી

ભઠ્ઠીમાં યા તંદુરમા ભુંજવું અથવા લંગડી કે વાઠીમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ચુલા ઉપર ભુંજવું, પણ ચુલાની અંદર ઘણેા સેજ ઇંગાર રાખવેા. એ કસ્ટર બાફવું હેાય તેા એક ઉંડું વાસણ મેળવણીથી પોણું ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાફવું. આમ્એ કસ્ટર સારૂ લાગે છે

કસ્ટર ઍપ્રીકૉટ જામનું.

કેાઇ પણ જાતનેા પફ પેસ્ટ બનાવી પુડીંગ દીશનાં તળીયાંમાં કાપીને સરખેા મુકી તેની ઉપર ઍપ્રીકૉટ જામનું એક ઇંચ જાડું પડ પાંથરવું. પછી તાજાં ત્રણ ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દેાહવી પતળાં કરી સેાજાં તાજાં અડધેા શેર દુધમાં ભેળા તેમાં ખાંડ ઉપસેલેા ભરેલેા નાનેા એક ચમચેા, ચેાખાનેા આટેા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી તથા બદામનું ઍસૅન્સ ત્રણ ટીપાં મેળવીને એ મેળવણીને જામની ઉપર પાંથરી ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં મુકવું અને કસ્ટર બંધાઇને ઉપરથી રતાસ પકડેને કાઢવું.

કસ્ટર ક્રીમનું.

દુધની સેાજી દૂરીની કઠણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૧, સેાજી સફેદ ખાંડ રતલ ાા, સેાજું તાજું દુધ પાશેર ૧, તાજાં ઇડાં ૮ ની દાળ, લીંબુ ૧ ની છાલ, તજનેા કટકેા ઇંચ ૧.

ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દેાહવી. પછી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં દુધ તથા છાલ નખી ચુલે ઉંધડું મુકવું અને બે કકરા પડેને ઉતારીને બીજી કલઇવાળી સેાજી તપેલીમાં કપડાંથી ગાળીને માહે ઇડાંની દાળ તથા ક્રીમ બરાબર મેળવી ઇંગારે મુકી ઘુટયા કરવું અને ઘાડું થાયને ઉતારી કેાડીનાં બેાલમાં નાખી ઠંડું થાય ત્યાં સુધી માહે ચમચેા ફેરવ્યા કરીને પછી ગ્લાસેા અથવા કપમાં ભરવું.

કસ્ટર કૉફીનું.

સેાજું તાજું દુધ શેર ૧, ખાંડ તેાળા ૩ાા, દળેલી સેાજી કૉફી તેાળા ૨, ઘણેા સેાજેા ગેાલાબ નાના ચમચા ૩ અથવા ગેાલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૩, તાજાં ૮ ઇડાંની દાળ.

કલઈ ભરેલી તપેલીમાં દુધ રેડી ચુલે મુકવું અને એક કકરેા પડેને માહે ખાંડ ભેળી બીજા ત્રણ ચાર કકરા પડેને ઉતારીને તેમાં

વુર્ત કૉફી નાખી ત્રણ મીનીટ ઢાંકી રાખ્યા બાદ કપડાંથી ગાળીને તદન ઠંડું પાડવું. પછી ખાવાના કાંટા વડે ઇડાંની દાળને ખુબ દોહવી પતળી કરી તે તથા ગેલાબ યા ઍસૅન્સ ભેળી થેાડાં ઉંડા કપમાં ભરવું અને કપ અડધાં ડુબે તેટલું પાણી એક પેાહેાળા પાટીયામાં રેડી ચુલે મેલી ... થાયને અંદર કપ ગોઠવીને મુકીને બળતું કરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ કપડું બાંધેલું ઢાંકણ ઢાંકવું અને એક કલાકે કાઢવું. ગમે તો એકજ મેાટાં બેાલમાં મેળવણી ભરીને જરા ઉંડી તપેલીમાં એજ રીતે બાફવા મુકી થેાડેા વધુ વખત બાફવું.

કસ્ટર્ડ કૉફીનું ૨ જું.

સેાજું તાજું દુધ શેર ૧, દલેલી અથવા બારીક છુંદેલી ખાંડ નવટાંક, છુંદેલી સેાજી કૉફી તોળા ૨, તાજાં ૫ ઇંડાંની દાળ.

કલાઈ ભરેલી તપેલીમાં દુધને ચુલે બળતે મુકવું અને કકરેા પડેને અંદર ખાંડ મેળવીને જરા વારે ઉતારવું. કૉફીમાં કકરા પડતું પાણી એક પાશેર રેડીને ચાર મીનીટ ઢાંકયા પછી કપડાંથી ગાળીને દુધમાં ભેળી ઠંડું પડેને ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટા વડે ખુબ દોહવી પતળી કરીને તે માહે મેળવી ચુલે ધીમે બળતે મેલી ઘુંટયા કરવું અને ઘાડું કસ્ટર્ડ થાયને ઉતારી ઠંડું થાયને ખાવું. ગમે તો ચુલેથી ઉતાર્યા પછી ટેસ્ટ માટે ત્રણ ટીપાં ગેાલાબનું ઍસૅન્સ નાખવું.

કસ્ટર્ડ કૉર્નફ્લૉઅરનું.

કસ્ટર્ડ આરારૂટનાંમાં છાપ્યા મુજબનેા સામાન લઈને તેજ રીતે એ કસ્ટર્ડ બનાવવું પણ એમાં આરારૂટને બદલે તેટલેાજ સેાજો કૉર્નફ્લૉઅર લેવેા. એ કસ્ટર્ડ સારૂં લાગે છે.

કસ્ટર્ડ ગુસબૅરી.

છલટાંમાંથી કાઢેલી સેાજી પાકી લાલ ગુસબૅરી રતલ ૨, સેાજી ખાંડ રતલ ૦॥, માખણ તેાળા ૨, તાજાં ૬ ઇંડાંની દાળ, ખમણેલું જાયફળ ૦॥.

ગુસબૅરીને સેાજી ધેાઈ કલાઈ ભરેલી તપેલીમાં એક પાશેર ઠંડાં પાણી સાથે ઢાંકીને અંગારે મુકી લાકડાંના ચમચા વડે અવારનવાર

ભચડયા કરવું અને અંદરનો બધો રસ નીકળે પછી ઉતારીને બારીક આંધરાંની કલઇ ભરેલી ચાળણીથી રસ ગાળી લઇ ઠંડો થાયને ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટા વડે ખુબ હોહવી પતળી કરી એ ખાંડ તથા માખણને ગાળેલા રસમાં મેળવીને ઇંગારે ઘુંટયા કરવું પણ અંદર કકરો પડવા દેવો નહી અને પતળા દુધપાક જેવું થાયને ઉતારી જાયફળ ભેળી કસ્ટરનાં ગ્લાસોમાં ભરવું.

કસ્ટર ગોલાબી.

સોજું તાજું દુધ શેર ૨, સોજી ખાંડ શેર ૦ાા, તાજાં ૧૮ ઇડાંની દાળ, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાનો ચમચો ૧ાા, ઘણો સોજો ગોલાબ નાનો ચમચો ૧ અથવા ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૫, કીરમજની ઘણીજ બારીક ભુકી ચમટી ૨ અથવા રંગ આઇસક્રીમનો ખપ મુજબ.

દુધને એક કકરો પાડી ખાંડ નાખી કીરમજ હોય તો તે મેળવીને પછી ઉતારવું અને દાળને કોઠીનાં વાસણમાં ખુબ ઘુંટી દુધ ઠંડું થાયને તેમાં જરા જરા કરી એ બરાબર ભેળીને ચુલે ઇંગાર પર મુકી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટ્યા કરવું અને ઘાડું થાયને ઉતારી ત્રાંબાની કલઈ ભરેલી મોટા છેડની ચાળણીમાંથી બધું છાંડી ઍસૅન્સ ભેળવું અને કીરમજ ભેળેલી નહી હોય તો પછી મેળવણી ગોલાબી રંગની થાય તેટલો આઇસક્રીમનો રંગ ભેળવો. પછી અમયું એ કસ્ટર ખાવું અથવા સ્પંજ કેક યા સાંધનાં સાથે ખાવું. એ કસ્ટર ઘણું સારૂં લાગે છે.

કસ્ટર ચૉકોલેટનું.

સોજું તાજું દુધ શેર ૧ાા, સોજી ચૉકોલેટ રતલ ૦ાા, ખાંડ શેર ૦ાા, તાજાં ઇડાં ૬, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૧ાા, ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૪.

દુધને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ચુલે બાળીને પતળા દુધપાક જેવું કરવું. ઇડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ હોહવી પતળી કરી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી એ બેઉમાં ખાંડને બરાબર મેળવવી. ચૉકોલેટને મોટાં કોઠીનાં વાસણમાં નાખી એ બરાબર ડુબે તેટલું પણ કકડતું પાણી એની અંદર નાખીને બરાબર પીગળાવીને પછી બાળેલાં દુધ સાથે ભેળી પાછું ચુલે મુકી એક કકરો પાડીને ઉતારવું.

અને ફુકું થાયને ઇડાં ખાંડવાળી મેળવણીને એમાં મેળવી ફરી ચુલે ઇંગારે મુકી ઘુંટયા કરવું અને દુધપાક જેવું થાયને ઉતારી ઠંડું થાયને ઍસૅન્સ ભેળાને નાનાં કપમાં જુદું જુદું ભરવું.

કસ્ટર્ડ ચોખાના આટાનું.

સોજું તાજું દુધ શેર ૧, ખાંડ રતલ ૦।, ભીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, તાજા ૪ ઇડાંની દાળ, મીઠી બદામની બીજ ૧૫, કડવી બદામ ૬, તજનો કટકો ઇંચ ૦॥, ઘણો સોજો ગોલાબ ખપ મુજબ.

બેઉ બદામને છોલી મીઠીની સ્લાઇસ કાપવી અને કડવીને જરા ગોલાબ નાખી બારીક પીસવી. ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દાહવીને પતળી કરવી. પછી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં દુધ રેડી તજ નાખી ચુલે એક કકરો પાડીને ઉતારીને તજ કાઢી નાખીને માહે ખાંડ મેળવી ઠંડું પાડીને પછી દાળ બરાબર ભેળાને આટો જરા જરા કરી બરાબર મેળવી છેલ્લે કડવી બદામ ભેળી ઇંગારે મેલી ઘુંટયા કરી ઘાડું થાયને ઉતારીને કાઢ્યા પછી બદામની સ્લાઇસ ભભરાવવી. આએ કસ્ટર્ડ મજાહનું લાગે છે.

કસ્ટર્ડ તાપીયોકાનું.

સોજી ખાંડ નવટાંક, બદામનાં નાનાં મકરૂન તોળા ૨॥, સોજું માખણ તોળા ૨, સોજું તાજું દુધ શેર ૦॥, તાપીયોકા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩, તાજાં ઇડાં ૪, રેતેફયા દારૂ અથવા વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૧.

તાપીયોકાને સાફ તપેલીમાં સોજા પાઇ માહે પુરતું ઠંડું પાણી નાખીને એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ઇંગારે મુકવું અને ચડીને નરમ થઇ પાણી સુકાયને દુધ રેડી ઘુંટયા કરવુ અને કણ થાયને ખાંડ તથા માખણ મેળવી તે પીગળી જાયને ઉતારવું. પછી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દાહવીને રાંધેલા તાપીયોકાને એમાં એક ચમચો ભરીને બરાબર મેળવીને પછી તપેલીમાંના બધામાં એ ભેળીને ઇંગારે મુકી એક કકરો પડેને ઉતારવું અને ઠંડું થાયને ઍસૅન્સ મેળવીને ડીશમાં કાઢી ઉપર મકરૂનનો ભુકો ભભરાવવો.

કસ્ટર નાળીયેરનું.

સેાજું પાકટ નાળીયેર ૧, તાજાં ઇડાં ૩, ખાંડ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩.

નાળીયેરનેા બધેા સફેદ ભાગ ખમણી તદન સાફ પાતા ઉપર પીસી માહે જરા પણુ પાણી નાખ્યા વગર એમજ બગબર નીચવીને બધું દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવું. પછી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દેાહવી નાળીયેરનાં દુધમાં એ તથા ખાંડ બરાબર મેળવવું. પછી એક કલઈ ભરેલા કાંસીયામાં ભરી હેઠે થેાડા અને ઉપર વધારે ઇંગાર મુકીને ભુંજવું.

કસ્ટર બદામનું.

મીઠી બદામની નવી બીજ શેર ૦॥, દરીની સેાજી કઠણ ક્રીમ તથા સેાજું તાજું દુધ ભરેલું દરેક શેર ૦॥, છુંદેલી ખાંડ રતલ ૦, કડવી બદામની બીજ તેાળેા ૧, તાજાં ઇડાં ૮ ની દાળ તથા ૩ ની સફેદી, ઘણેા સેાજેા ગેાલાબ નાના ચમચા ૪, ખાખરી કીધેલી કૅરવેસીદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, તજનેા કટકેા ઇંચ ૦॥, લીંબુ ૦॥ ની છાલ.

બેઉ બદામને છેાલી ધેાઈ નુછી સાફ પાતા ઉપર જરા ગેાલાબમાં ઘણીજ બારીક પીસવી. ખાવાના કાંટાથી ઇડાંની દાળને ખુબ દેાહવવી અને સફેદીને કઠણ ફફ ચઢાવવેા. એક પાશેર દુધ સાથે કૅરવેસીદ, તજ તથા લીંબુની છાલ નાખી એક કકરેા પાડી ઉતારીને કેાડીનાં બેાલમાં કપડાંથી ગાળવું. પછી બાકી રહેલાં દુધમાં બદામ, ક્રીમ તથા ખાંડ નાખી હાથ વડે ખુબ ચેાળીને કકડાવેલું દુધ ઠંડું પડેને તેમાં ઇડાંને મેળવ્યા પછી તેમાં બદામવાળી મેળવણી ભેળીને ઇંગારે મેલી ઘુંટયા કરવું અને ઘાડું થાયને ઉતારી ઠંડું પડે ત્યાં સુધી માહે ચમચેા ફેરવ્યા કરવેા. ગમે તેા છેલ્લે માહે ટેસ્ટ માટે ચાર ટીપાં ગેાલાબનું ઍસૅન્સ ભેળવું. આએ કસ્ટર સારૂં થાય છે.

કસ્ટર બદામનું ૨ જું.

નવી બદામની બીજ રતલ ૦॥, સેાજું તાજું દુધ તથા દુધની સેાજી કઠણ ક્રીમ ભરેલું દરેક શેર ૦॥, સેાજી ખાંડ રતલ ૦, તાજા

૬:ઇડાંની દાળ, કડવી બદામ ૫, ઘણેા સેાજો ગેાલાબ અથવા ઑરેંજ ફ્લાવર વૉટર નાના ચમચા ૨.

બેઉ બદામને છેાલી ધેાઇ નુછીને જરા જરા ગેાલાબ યા ઑરેંજ ફલવાર વૉટર નાખીને છુંદવી. ઇડાંની દાળને ખાવાના ચમચા વડે ખુબ દેાહવવી. પછી બધેા સામાન સારી કાની મેળવીને દીશમાં, વાટીમાં યા કપમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું.

કસ્ટર બાફેલું.

સેાજું તાજું દુધ શેર ૧, સેાજી ખાંડ શેર ૦ા, તાજાં ઇડાં ૩, બદામની બીજ ૧૫, એળચી ૧૨ ના દાણા, જાયફળ વાલ ૫ એટલે બે આની ભાર, વૅનીલા ઍસૅન્સ પેાણી ચમચી એટલે ટીપાં ૪૫, ગેાલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૪ અથવા ઘણેા સેાજો ગેાલાબ નાનેા ચમચેા ૧, ખેાપરી કાપેલી કૅરવેસીદ તેાળેા ૦ા.

બદામને છેાલી ધેાઈ નુછીને બારીક સ્લાઇસ કાપવી. એળચી જાયફળને છુંદવું. ઇડાંને મેાટી સુપપ્લેટમાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દેાહવીને પતળાં કરવાં. પછી દુધમાં ખાંડ પીગળાવી કલઈ ભરેલી તપેલામાં ગાળીને ચુલે મુકીને લગભગ અડધું બાળીને ઉતારી ઠંડું કરીને તેમાં દેાહવેલાં ઇડાં તથા બાકીનેા બધેા સામાન ભેળા એ મેળવણીથી પેાણું ભરાય તેટલાં એક બાલ અથવા સેાજાં કાંસીયામાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં ઢાંકણુને કટકામાં બાંધી તે ઢાંકીને બાફવા છાપેલું છે તેજ રીતે એક કલાક કસ્ટરને બાફવું. વૅનીલા તથા ગેાલાબને બદલે તૈયાર મેળવણીમાં ટેસ્ટ મુજબ લૅમનનું ઍસૅન્સ નાખ્યાથી પણ સારેા સ્વાદ થાય છે, ઘણીજ બારીક વાટેલી સેાજી ખરી કેસર બરાબર એક ચમટી ભરીને ઍસૅન્સને બદલે દુધ બાળીને ઉતાર્યા પછી તેમાં બરાબર મેળવીને બનાવેલાં કસ્ટરનેા ટેસ્ટ મજાહનેા જુદેાજ થાય છે.

કસ્ટર બીસ્કીટનું.

સેાજું તાજું દુધ શેર ૧ા, રૅનેફ્યાકેક તથા બદામનાં ઝીણાં મકરૂન દરેક રતલ ૦ા, રૅડકરટ જૅલી રતલ ૦ા, ખાંડ તેાળા ૫, જાયફળ તેાળેા ૦ા, આખાં તાજાં ઇડાં ૩ તથા બીજી ૨ ની સફેદી.

રતેફયા તથા મકરૂનને છુંદીને ભુકો કરવો. ત્રણ આખાં ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં દુધ નાખી તેમાં ભેળી ખાંડ નાખીને ચુલે મધ્યમ બળતે ઘુંટીને ઘાડા દુધપાક જેવું કરીને ઉતારવું અને મોટાં કોડીનાં વાસણમાં કેક તથા મકરૂનનો ભુકો નાખી તેની ઉપર એ રેડી બધું બરાબર મળીને એક રસ થાય ત્યાં સુધી ઘુંટીને મોટાં પુડીંગ દીશમાં કાઢવું. પછી પેલી બે ઇડાંની સફેદીને એક કોડીનાં બોલમાં નાખી તેમાં જૅલી નાખી જ્યાં સુધી બેઉ ખુબ તરેહ મળીને એક રસ થાય ત્યાં સુધી મેળવીને પછી પેલી દીશમાંની મેળવણીની ઉપર રેડીને તેની ઉપર જાયફળ ખમણવું.

કસ્ટર ભુંજેલું.

કસ્ટર બાફેલાંમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લઇ તેજ રીતે તૈયાર કરવો અને એને બાફવાને બદલે નાના ઉંડાં પાઇ દીશમાં અથવા કલઇવાળા કાંસીયામાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ચુલાની ઉપર મજાહનું લાલ ભુંજવું. ગમે તો એક તોળો સોજી નવી ચારોળી તથા એટલાંજ પસ્તાંને છોલી પસ્તાંની સ્લાઇસ કાપીને વાસણમાં ભરીયા પછી ઉપરથી એ ભભરાવવું.

કસ્ટર રાજબૅરી.

થોડી સોજી તાજી રાજબૅરીને નરમ કપડાંથી લુછી સાફ કરી સોતનં તદનજ આખ્ખાં ઍનેમલનાં વાસણમાં નાખી ભચ્ચોને તેની ઉપર સફેદ ખાંડ પુરતી ભભરાવી થોડાં ઇંગાર પર મુકી અંદરથી રસ નીકળેને ઉતારીને તોળવું અને તે અડધો શેર થાય તો તાજાં ત્રણ ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી પતળી કરીને તે, બે લીંબુનો રસ તથા દુધની સોજી કડણ ક્રીમ ભરેલી અડધો શેર લઇ એ બધું તથા રાજબૅરીને તદન આખ્ખાં ઍનેમલનાં વાસણમાં ભરી ધીમે ઇંગારે ઘુંટવું અને ઘાડું થાયને ઉતારી ઠંડું થાયને ગ્લાસોમાં ભરી ગમે તો આઇસમાં ગ્લાસો મુકીને ઠંડું કરવું.

કસ્ટર લીંબુનું.

દુધની સોજી કડણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦॥, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦॥, તાજાં ઇડાં ૪, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૨, બ્રેંડી નાનો ચમચો ૧.

ઘડાંની દાળને કોડીનાં છાલકાં મોટાં બોલમાં ખાવાના કાંટાથી ખુબ હોહવીને તેમાં ક્રીમ, સફેદી તથા ખાંડને બરાબર મેળવ્યા પછી તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ઇંગારે મુકી ઘુંટવું અને ઘટ થાયને ઉતારી ઠંડું થાયને છેલ્લે લીંબુનો રસ તથા બ્રેંડી ભેળી ગમે તો જુદાં જુદાં કપમાં ભરીને ભઠ્ઠીમાં ભુંજવું અથવા તદનજ કલઈ ભરેલા કાંસીયામાં ભરીને ચુલા ઉપર ઈંગારે ભુંજવું.

કસ્ટર લીંબુનું ૨ જું.

સોજી સફેદ ખાંડ શેર ૦।, તાજાં ૮ ઘડાંની દાળ, લીંબુ ૨ ની બારીક કાપેલી છાલ, લીંબુનો રસ તથા બ્રેંડી દરેક નાનો ચમચો ૧, સફેદ વાઇન ચમચી ૧.

દાળને તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તદન સફેદ થાય ત્યાં સુધી લાકડાંના નાના સોટા વડે ઘુંટીને પછી માહે અડધો શેર ગરમ પાણી, ખાંડ, લીંબુની છાલ તથા રસ સઘળું ભેળીને ઇંગારે મુકી ઘુંટયા કરવું અને ઘાડું થાયને ઉતારી વાઇન તથા બ્રેંડી મેળવીને ઝીણાં બાંધરાંની કલઈ ભરેલી ચાળણીમાંથી કોડીનાં બોલમાં છાંડવું અને ઠંડું થાયને કોડીનાં કપમાં ભરવું. દારૂ પસંદ નહી હોય તો લખ્યા કરતાં પણ ઓછો નાખવો.

કસ્ટર લીંબુનું ૩ જું.

દુધની સોજી કઠણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦॥, તાજાં ૮ ઘડાંની દાળ, બ્રેંડી તથા મદીરા દારૂ દરેક ચમચી ૨, લીંબુનું ઍસેન્સ ચમચી ૦॥ એટલે ટીપાં ૩૦.

દાળને કોડીની મોટી સુપપ્લેટમાં ઘુંટીને તદન પતળી કરવી. પછી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ક્રીમને ઇંગારે મુકી પીગળેને ઉતારી એમાં જરા જરા કરી બધી દાળ ભેળીને દારૂ મેળવી કોડીનાં ઉંડાં વાસણમાં ભરવું. પણ એ તૈયાર થાય તે આગમચ ચુલે માટે બળતે એક તપેલીમાં પાણી કકડાવીને તૈયાર રાખી તેમાં કસ્ટરવાળું વાસણ મુકી સુલટે હાથે એકજ તરફથી અંદર લાકડાંનો યા રૂપાનો ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને કસ્ટર ઘાડું થાયને ઉતારીને છેલ્લે ઍસેન્સ ભેળવું. દારૂ પસંદ નહી હોય તો ઓછો નાખવો. આએ કસ્ટર સારૂં લાગે છે.

કસ્ટર સપરચનનું.

સોજા રવાદાર ફરમાસુ સપરચન રતલ ૨, સોજી ખાંડ રતલ ૦॥, તાજા ૪ ઇડાંની દાળ, તજનો કટકો ઇંચ ૦॥.

સપરચનને છોલી વચમાંનો ગાંઠ કાઢી નાખીને નાના કટકા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે દોઢ પાશેર પાણી, ખાંડ તથા તજ નાખી ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને સપરચન તદન નરમ થવા પેહલાં પાણી સુકાય તો બીજું ગરમ પાણી જરા રેડવું અને સપરચન તદન નરમ થાયને ઉતારી કલઈ ભરેલી કરછીથી સારીકાની ઘુંટીને કલઇ ભરેલી સોજી ચાળણીમાંથી બીજી કલઇ વાળી તપેલીમાં બધું છાંડી લઈ દાળને ખાવાના કાંટાથી ઘુંટીને તે અંદર બરાબર મેળવી પાછું ઇંગારે ઘુંટી ઘાડું થાયને કસ્ટરનાં ગ્લાસોમાં ભરવું. ગમે તો આઇસમાં ગ્લાસો મુકીને કસ્ટર ઠંડું કરવું.

કસ્ટર સફેદ.

દુધની સોજી કડણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦॥, સોજી ખાંડ શેર ૦।, ઘણો સોજો ગોલાબ અથવા ઑરેંજ ફલાવર વૉટર નાના ચમચા ૨, બારીક છુંદેલી જાવંત્રી અડધાં જાયફળની, ઇડાં ૪ ની સફેદી.

કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ક્રીમ તથા જાવંત્રી નાખી ઇંગારે મુકવું અને ક્રીમ બરાબર પીગળેને ઉતારી માહે ખાંડ નાખી ઇડાંની સફેદીને કડણ કફ ચઢાવીને તે ભેળીને પાછું ઇંગારે મુકી ઘુંટયા કરવું અને ઘાડું થાયને ઉતારી ગોલાબ યા ઑરેંજ ફલાવર વૉટર મેળવીને કસ્ટરના ગ્લાસોમાં ભરી આઇસમાં ગ્લાસો મુકીને કસ્ટર ઠંડું કરવું.

કારેલાં ખાટાં મીઠાં.

કાંદા શેર ૧, કારેલાંની છોલેલી કાતરીઓ રતલ ૦॥, સોજો ગોળ શેર ૦॥, ઘી શેર ૦।, સોજી ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૪, ધાણાજીરાંનો મસાલો તથા દલેલાં મરી દરેક ઉપસેતી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, નીમક ખપ મુજબ.

કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇને ઝીણું કાપવું. આમલીને ધોઇને કોડીનાં વાસણમાં દોઢ પાશેર ઠંડાં પાણીમાં એક કલાક ભીનવી

રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરૂં કાઢી લઇ છુંછો ફેંકી દેવો અને એમાં ગોળનો ભુકો કરીને પીગળાવી જાદી નેટનાં બેવડાં કપડાંથી ગાળી લેવું. કુમળાં નહી તેમજ પાક પર ચઢીને પીળાં થયલાં હોય તેવાં પણ નહી પણ એ બેની વચમાંનાં મજાહનાં બરાબર તૈયાર થયલાં ઘેરા લીલાં રંગનાં કારેલાં લેવાં અને તેની ઉપર છરી ઘસીને બધી કંગન તથા છાલ બરાબર ઓખવી કાઢીને ઉભાં બે ભાગમાં કાપી અંદરથી બધાં બીયાં કાઢી નાખીને પછી આડી વેફ્રર જેવી પતળી બધી કાતરીઓ કાપીને તે ઉપર લખેલે હીસાબે અડધો રતલ લેવી. પછી એને એક સોજા વાસણમાં નાખી માહે ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા નીમક તથા નાનો એક ચમચો ઠંડું પણી રેડી હાથ વડે ખુબ તરેહ ચોળીને એક કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી પાછું એમજ ચોળી નીચવીને બધું પાણી કાઢી નાખી સોજા પાણીથી બરાબર ધોઇને પુરતાં ઠંડાં પાણીમાં ઢાંકીને બાફવા મુકવું અને જરા કડવાં કારેલાં પસંદ હોય તો એજ પાણીમાં નરમ બાફવાં, પણ કડવાં પસંદ નહી હોય તો જરા નરમ થાયને અંદરનું બધું પાણી કાઢી નાખીને બીજું પાણી રેડીને તેમાં નરમ કરવાં. તે પછી અંદરનું બધું પાણી દાબીને કાઢી નાખવું. ત્યાર બાદ કાંદને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળી અંદર કોથમીર, મરચાં તથા બધો મસાલો જરા તળીને પછી ગોળ આમલીનું પાણી બરાબર મેળવી ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી નીમક તથા બાફેલાં કારેલાં ભેળી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમી આંચે રાખી અવારનવાર ઉઘાડી તળે ઉપર કરવું અને બધું પાણી સુકાઈ કારેલાં આસ પીને બધું ઘી છુટું પડે પછી ઉતારવું. ગમે તો ઘી ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો વધારે લેવું. એ કારેલાં મજાહનાં લાગે છે. પણ કોઇને કડવાં કારેલાં પસંદ હોય છે માટે તેવાં બનાવવાં હોય તો ઉપર મુજબનો બધો સામાન લેવો અને તેમજ તૈયાર કરવો, પણ તેમાં લખ્યા પ્રમાણે કારેલાંની કાતરીઓને નીમકમાં ભેળી રાખીને ધોયા પછી બાફવી નહી પણ એમજ રાખવી અને કાંદાને તળીને તેમાં મસાલો તળીયા પછી એ ધોયલી કાતરીઓ તથા નીમક નાખી અડધો શેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે મુકવું અને બધું પાણી બળવા આવે તોય કારેલાં ચરીયાં નહી હોય તો ઢાંકણ પર પાણી આપ્યા કરી માહે તે રેડતાં રહી તદન નરમ થઈ પાણી સુકાયને ઉપર

મુજબનું ગોળ સાથનું આમલીનું પાણી રેડી કારેલા આસ્વાળાં અને ઘી પર પકાવવાં.

બીજી રીતે કડવાં કારેલાં પકાવવાં હોય તો ઉપર લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લઇને તેમજ કાપવો. આમલીમાં ગોળ ભેળીને તેમજ ગાળવું. પછી કારેલાંની કાતરીઓને ઉપલીજ રીતે નીમકમાં મેળવીને એક કલાંક રાખ્યા બાદ એજ રીતે ચોળી સોજું ધોઈ નીચવીને બધું પાણી કાઢી નાખવું અને એમાં કાપેલા કાચાજ કાંદા ભેળી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં એ કાંદા સાથનાં કારેલાં નાખી ચુલે ધીમી આંચે ઢાંકણું રાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને લાલ થાયને માંહે બધો મસાલો તથા કોથમીર મરચાં મેળવી તે તળાવાનો સોહડમ નીકળે ત્યારે ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી ગોળ આમલીનું પાણી બરાબર ભેળીને ધંગારે રાખવું અને અંદર કારેલાંના કટકા હોય તેને ચમચથી ભચડીને ભાંજીયા કરી ઉપર મુજબ આસ પીયે અને ઘી પર આવેને ઉતારવું. વધારે મીઠા પસંદ નહી હોય તો એમ તેમજ અંદર બીજી બધી રીતનાં પકાવેલાં કારેલાંમાં લખ્યા કરતાં બે ત્રણ તોળા ગોળ ઓછો લેવો.

કારેલાં ખીમો તથા ચણાની દાળ સાથે રાંધેલાં.

કારેલાંની ઉપરની બધી કંગન છરીથી ઓખાવીને સાફ કરી અંદર બીયા હોય તે કાઢી નાખીને પછી તેની વેફર કરતાં જાદી કાપેલી કાતરીઓ; ઘણો બારીક છુંદેલો ગોસ્તનો ખીમો તથા ઘી દરેક રતલ ૦|, કાંદા શેર ૦||, સોજી મોટી નવી ચણાની દાળ તથા સોજો ગોળ તોળેલું દરેક શેર ૦|, ચાચોરા કાઢેલી નવી આમલી તથા સોજું નવું સુકું કોપરૂં દરેક તોળા ૨||, આદુ તોળો ૦|||, ચુંટેલી ખસખસ; તલ તથા જીરૂં દરેક તોળો ૦||, લસણની છુટી મોટી કળી; નવા ધાંણા તથા મોટાં સુકાં લાલ મરચાં દરેક તોળો ૦|, દલેલી હળદ વજન હઢી એટલે સપાટ ભરેલી ચમચી ૦||, કોથમીર ઝુડી ૪, નીમક ખપ મુજબ.

દાળને ચુંટી સોજી ધોઈ ડુબતાં ઠંડાં પાણીમાં ચાર પાંચ કલાક ભીનવી રાખવી. ઉપર કારેલાં ખાટાં મીઠાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ કારેલાંની કંગન છરી વડે ઓખાવી કાઢીને પછી જાદાં વેફર જેવી કાતરીઓ કાપી તે ઉપલે વજને ૦| રતલ લેવી અને તેને એક

બોલમાં ઉપસેલો ભરેલો નાનો દોઢ ચમચો નીમક સાથે ભેળીને બે કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી ખુબ ચોળી નીચવીને અંદરનું બધું પાણી કાઢી નાખવું. આમલીને ધોઇ એક પાશેર સોજાં ગરમ પાણી સાથે કોડીનાં બોલમાં ભેળીને બે કલાક રાખ્યા પછી ચોળીને બધું ડોહરૂ કાઢી લઇ છુંછો ફેંકી દઇ ગોળનો ભુકો કરીને તેને અંદર બરાબર પીગળાવ્યા પછી કુરતીનની જાદી નેટનાં બેવડા કટકાથી ગાળવું. કોથમીરની ત્રણ ઝુડીનાં પાદડાં કાઢીને જુદી રાખવી. બાકીની એક ઝુડીનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથે પાદડાં લઇ તેને ધોઇ આદુ લસણને છોલી એ ત્રણેની સાથે કોપરૂં, જીરૂં, તલ, ખસખસ, ધાણા તથા મરચાંને સાફ પાતા ઉપર પીસવું. તે પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ઘીને મધ્યમ બળતે મેલી તે કકડેને તેમાં કાંદા તથા કારેલાં નાખી ચમચથી અવારનવાર ફેરવ્યા કરવું અને ખીમાને ભાંજી છુટો પાડી રાખી કારેલાં કાંદા લાલ થાય ત્યારે માહે એ ખીમો, ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક, બધો પીસેલો મસાલો તથા હળદ મેળવી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમે બળતે રાખી અવારનવાર ઉંઘાડી ખીમાના ગાગડા થાય તેને ચમચથી ભાંજી છુટા કરી માહે છુટેલું પાણી સુકાય ત્યારે હઢી પાશેર ટંડું પાણી રેડી પાણીમાંથી ભીનવેલી દાળને કાઢીને માહે તે ભેળી ઢાંકીને ધીમી આંચે મુકવું અને અડધું પાણી બળેને પેલાં ત્રણ ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાંને ધોઇ હાથ વડે ભાંજી કટકા કરીને અંદર તે નાખી અવારનવાર ચમચથી તળે ઉપર કરવું. પણ પાણી સુકાવા આવે તેય દાળ ચરી નહી હોય તો પછી સોજું ગરમ પાણી અંદર થોડું રેડવું અને દાળ નરમ થઇ બધુ પાણી સુકાઇને બધું ઘી છુટું પડેને ઉતારવું. મીઠાં કારેલાં પસંદ નહી હોય તો ગોળ સેજ ઓછો નાખવો અથવા મુદલ નાખવો નહી. ગમે તો ઉતાર્યા પછી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ગરમ મશાલો ઉપર ભભરાવવો; એ વાંની સારી લાગે છે. દાળ જો જુની હોય તો પાણીમાં સોદાબાઇકાર્બ સપાટ ભરેલી ૦ા થી અડધી ચમચી ભેળીને પછી તેમાં દાળને ભીનવવી, તેથી દાળ જલદી ચરશે.

કારેલાં ખીમો ભરીને તળેલાં.

હેઠે કારેલાં ખીમો ભરીને રાંધેલાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ કારેલાંની કંગન તેજ રીતે ઓખવી કાઢીને પછી તેમજ

ચીરી બીયાં તથા ગર કાઢી નાખ્વું અને ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા નીમકને કારેલાંની અંદર તથા બાહેર બધું લગાડીને એક ચાળણીમાં મેલી તેની અંદર બેસ્તું કલઇવાળું ઢાંકણું ચટું મુકીને તે પર વજન મેલવો અને પાણી ઝરે પછી સોજાં ધોઇ અધકચરાં બાફીને પાણી નીકળીને સુકાં થવા માટે ચાળણીમાં પાંથરીને મુકવાં. ત્યારબાદ ગોસ્તનો બારીક છુદેલો અડધો રતલ ખીમાને આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો છાપેલો છે તે રીતે પણ મજાહનો તતરેલો સુકો પકાવી તેમાં સપાટ ભરેલો નાનો એક ચમચો ખાંડ તથા ટેસ્ટ મુજબ વેલાતી સૅાસ નાખ્વો અને હેઠે કારેલાં ખીમો ભરીને રાંધેલાં છાપેલાં છે તેમાંજ લખ્યા મુજબ આગ્મે કારેલાંમાં ખીમો ભરીને સુતરથી બાંધી નુછીને સોજાં કરવાં. તે પછી પેણા યા કઢાઇમાં ઘી કકરાવી તેમાં કારેલાને મજાહનાં લાલ તળવાં.

કારેલાં ખીમો ભરીને રાંધેલાં.

ઉપર કારેલાં ખાટાં મીઠાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબનાં લીલાં રંગનાં પણ એક શેર વજનમાં ત્રણ કારેલાં થાય તેવાં અને મજાહનાં જાદાં ઠુમકાં અને સાતેક ઇંચ જેટલાં લાંબાં કારેલાં શેર ૧, ગોસ્તનો બારીક છુદેલો ખીમો રતલ ૦I, મોટા કાંદા શેર ૦II, ઘી તથા સોજો ગોળ દરેક શેર ૦I, નવું સુકું કોપરૂં નવટાંક, ચીચોરા કાઢેલી સોજી નવી આમલી તોળા ૨I, આદુ તોળો ૦III, લસણ તોળો ૦I ને વાલ ૫, ચુટેલી ખસખસ તથા સોજા તલ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચનચી ૧II, ચુટેલું જીરૂં તથા ધાણા દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં સુકાં મરચાં ૧ થી ૩, નીમક ખપ મુજબ.

ઉપર કારેલાં ખાટાં મીઠાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબનાં કારેલાં ઉપર લખ્યા પ્રમાણેનાં વજનનાં લઇ રંગન કાઢી સોજાં ધોઇ નુછી કોરડાં કરી હેઠે ઉપરની જરા અણી કાપી કધીને પછી તે તરફથી વળગેલાં રાખીને છરી વડે એક તરફથી ઉભાં ચીરી કારેલાં ફાટે યા ચીરાય નહી તેમ આંગળી વડે અંદરનો ગર તથા બીયાં કાઢીને પછી ઉપસેલાં ભરેલા નાના બે ચમચા નીમકને કારેલાંની અંદર તથા બાહેર બધું લગાડી સુપ પ્લેટમાં મેલી ઉપર રકાબી ઢાંકીને ત્રણ કલાક રાખ્યા પછી કારેલાં ભાગે નહી તેમ બેઉ હથેલીથી

દાબીને બધું પાણી નીચવી કાઢીને પાછું નુછીને કોરડાં કરવાં. આમલીને ધોઇને દોઢ પાશેર ગરમ પાણી સાથે કોડીનાં વાસણમાં બે કલાક રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરૂં કાઢી તેમાં ગોળ પીગળાવી ફુરતીનની નેટનાં બેવડાં કપડાંથી બીજા કોડીનાં વાસણમાં ગાળીને અંદર બીજું એક પાશેર ઠંડું પાણી રેડવું. કોથમીરને ધોઇને બારીક કાપવી. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. તલ, ખસખસ, મરચાં, જીરૂ, ધાણા તથા કોપરાંને સાફ પાતા ઉપર પીસ્વું. કાંદાને છોલી બારીક ભુકો કાપવો. પછી ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા ઘીને કઢાઇમાં ચુલે મુકી કકડેને અંદર ખીમો નાખી તવાથાથી ભાંજયા કરીને ફેરવ ફેરવ કરવું અને મજાહનો સુકો થાયને ઉતારી મોટી રકાબીમાં કાઢીને તેમાં કોથમીર, પીસેલો મસાલો તથા કાંદામાંથી ચોથા ભાગ જેટલો તે નાખી અડધું આદુ લસણ તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી હાથ વડે સારી કાની મેળવવું. પછી કારેલાંની અંદર આંગળાથી જરા ઘી ચોપડીને તેની અંદર સમાય તેટલો પુરતો મસાલા સાથનો ખીમો દાબીને સરખો ભરી ફાટ બરાબર બીડીને સાંધો સરખો મેળવ્યા પછી માહે ભરેલું બાહેર નીકળી જાય નહી માટે મીઠાઇની ટોપલીની ઉપર બાંધવાનું જરા જાદાં સુતરને આખાં કારેલાંની ઉપર બરાબર ટાઇટ વીટાળી લઇને પછી તે છુટી જાય નહી માટે બેઉ છેડાને મજબુત ગાંઠ વાળીને પછી કારેલાંને કપડાંથી નુછીને સાફ કરવાં. ત્યારબાદ તદનજ કલઈ ભરેલા પાટીયામાં બાકીનું બધું ઘી નાખી ચુલે મધ્યમ બળતે મેલી તે કકડેને તેમાં સેજ છુટાં છુટાં કારેલાં મેલી ઉંધાડુંજ રાખવું અને હેઠેનું પડ બદામી રંગનું તળાયને ફેરવી નાખી બીજું પડ એવુંજ તળાયને આંધરાંની ચમચથી કારેલાંને કાઢી લઇ બાકીના બધા કાંદાને અંદર નાખી બદામી રંગનો તળાયને બાકીનું આદુ લસણ તેમાં વધાર્યા પછી ખીમાની મેળવણી વધી હોય તે અંદર નાખીને બધું મજાહનું લાલ તળીને પછી આમલીનાં ડોહરાં સાથે ભેળેલો ગોળ રેડીને સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક નાંખી બરાબર મેળવીને તેમાં તળેલાં કારેલાં મેલી ઢાંકણ ઢાંકી ધીની આંચે રાખવું અને હેઠેનું પડ બરાબર ચરેને સંભાળથી ફેરવી નાખી આખાં કારેલાં બરાબર ચરે અને બધું ઘી છુટું પડેને ઉતારવુ. એ વાંની મજાહની લાગે છે.

કારેલાં મસાલો ભરીને તળેલાં.

ઉપર કારેલાં ખીમો ભરીને તળેલાં છાપેલાં છે તેમાં લખેલી રીતે ખપ જોગાં કારેલાંને તૈયાર કરવાં. પણ તેમાં ખીમો ભરવા લખેલું છે તેને બદલે એ કારેલાંમાં ભરવા માટે આજ્ઞે વીવીધ વાંનીમાં કરી મરઘી અથવા ગોસ્તની છાપેલી છે તેમાં મસાલાનો જે સામાન છાપેલો છે તે બધો સામાન ખપ જેટલો લેવો પણ આમલીનું ડોહરૂં કાઢવાને બદલે તેને પણ બધા મસાલા સાથે નાખી ઘણુંજ બારીક પીસી તેમાં ટેસ્ટ મુજબ નીમક મેળવું. તે પછી કારેલાંમાં ખીમાને બદલે એ ભરી તેજ રીતે સુતરથી કારેલાં બાંધીને ઘીમાં લાલ તળવાં.

કારેલાં મીઠાં.

આજ્ઞે ચોપડીમાં કારેલાં ખાટાં મીઠાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબનાં કારેલાં લેવાં અને તેમાંજ લખેલી રીતે કંગનને છરીથી ઘસીને બરાબર ઓપ્પવી કાઢયા પછી વેફર જેવી પતળી કાતરીઓ કાપી અંદર બીયાં હોય તેને કાઢી નાખીને પછી એ કાચી કાતરીને તોળીને તે અડધો શેર લેવી. મોટા નહી પણ વચલા કાંદા દોઢ શેર લેવા અને તેને છોલીને ઘણાજ બારીક સેવ જેવા કાપવા. સોજે નરમ ગોળ સવા શેર લઇ તેનો ભુકો કરી અંદરથી કચરો કાઢીને સાફ કરવો. ત્યારબાદ એક કલઇ ભરેલા પાટીયામાં એ સઘળું નાખી માહે એક પાશેર ઘી તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી ચમચથી બધું બરાબર મેળવીને ઢાંકણ ઢાંકી ચુલે ધીમે બળતે મેળી વારંવાર ઉંઘાડીને ચમચથી મેળવ્યા કરવું અને અંદર છુટેલું પાણી બળવા આવે ત્યારે ઢાંકણુ કાઢી નાખી ઇંગારે રાખી અવારનવાર ફેરવવું અને મજાહનું લાલ ચાસવાળું થાય અને ઘી છુટું પડેને ઉતારવું. પણ ચાસ ટાઇટ કરવો નહી. ગમે તો એની ઉપર ઇડાં કરવાં. એ કારેલાં મજાહનાં લાગે છે.

કાલુનું ઈસ્ટુ.

કોટળાંમાંથી કાઢેલાં સારી જાતનાં સોજાં કાલુ કુડી ૨॥, કાંદા શેર ૦॥, ઘી શેર ૦।, નીમક તોળો ૧॥, આદુ તોળો ૦॥, વેલાતી સૉસ નાના ચમચા ૬, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૫ થી ૬.

આદુને છોલીને ઘણો બારીક ભુકો કાપવો. મરચાંને ધોઇ નુછીને ઘણુંજ બારીક ભુકા જેવાં કાપવાં. કાંદાને છોલી ભુકો કાપી કલાઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘી નાખી તેમાં બદામી રંગનો તળીને માહે આદુ ભેળી બધું બરાબર લાલ થાયને આટો નાખીને તેને પણ સાથે તળવો. પછી આસરે પોણા શેર જેટલું ઠંડું પાણી રેડી કાલુ તથા નીમક નાખી ઢાંકીને ધીમે બળતે રાખી અવારનવાર ઉઘાડીને ચમચ ફેરવવી કેમકે એમજ રાખ્યાથી આટો હેઠે ઠરી જઇને પછી ડાઝે છે. જરા ઘટ જેવું થાયને મરચાં ભેળવાં અને કાલુ બરાબર ચરીયાં નહી હોય તો ઢાંકણ પર પાણી આપ્યા કરી માહે તે રેડયા કરવું અને બરાબર ચરી ઇસ્ટુ ઘટ થઇ બધું ઘી છુટું પડેને સૉસ ભેળીને બે મીનીટ પછી ઉતારવું. એ ઇસ્ટુ સારૂં થાય છે. એમ કહે છે કે મે, જુન, જુલાઇ, ઑગસ્ટ એ ચાર મહીનામાં આવતાં કાલુ સારાં નહી પણ ખરાબ જાતનાં હોય છે અને તે ખાધાથી અવગુણ થાય છે.

કાવો સુંઠ મરીનો.

ઉજળાં મરીના દાણા ૨૫ વજન બે આની ભાર, પીપળી મુળનાં ગાંઠ વાલ ૫ બે આની ભાર, ઉજળાં મરી ૧૫ નાં વજન જેટલી મેદા સુંઠ, ચીનાઇ શાકર તોળો ૧.

ઉજળાં મરી, પીપળી મુળ તથા સુંઠને જરા ખોખરૂં કરી સોજી કલઇવાળી નાની તપેલીમાં દોઢ પાશેર ઠંડું પાણી તથા શાકર નાખી તેમાં એ સામાન નાખી ઢાંકીને ધીમી આંચે મુકવુ અને બધું પાણી બળીને અડધા પાશેર જેટલું રેહને ઉતારી મલમલનાં ધોતાં કપડાંથી ગાળીને કાવો ગરમ ગરમ પીવો. એજ સામાન રેહવા દેવો અને તેમાં ઉપર મુજબ શાકર તથા પાણી નાખીને બીજા બે દીવસ ઉકાળીને કાવો બનાવવો. તે પછી કાઢી નાખીને ઉપલાં વજનનો બીજો નવો સામાન લેવો. શાકર નહી હશે તો ખાંડ પણ ચાલશે. ટેસ્ટ માટે ગમે તો બે ત્રણ એળચીના દાણાને ખોખરા કરીને તે પણ ઉકાળમાં સાથે નાખવા.

ક્રીમ.

સોજું તાજું દુધ શેર ૦॥, મીઠનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૫, તાજાં ૧ ઇંડાંની દાળ.

ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ મેળવીને પતળી કરવી. સેાજી કલઇવાળી તપેલીમાં આટો નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી જરાખી ગાંગડો રાખવા નહી. પછી ઇંગારે મેલી ધુંટીને દુધપાક જેવું થાયને ઉતારીને માહે ઇડાંની દાળને બરાબર ભેળીને કલઈ ભરેલી બારીક આંધરાંની ચાળણીમાંથી છાંડવી.

ક્રીમ ૨ જી.

બે તાજાં ઇડાંની દાળને રકાબીમાં નાખી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દાહવી પતળી કરીને કલઇવાળી નાની તપેલીમાં બધી નાખી તેમાં જરા જરા કરી સેાજુ તાજું દુધ એક પાશેર મેળવી ઇંગારે મેલવું અને અંદર જોશ આવે ત્યાં સુધી ધુંટીને ઉતારી ઠંડી પડે પછી વાપરવી. એ ક્રીમ ટાર્ટમાં નખાય છે તેમજ ચામાં દુધને બદલે પણ વપરાય છે. એક ઇડાંની સફેદીને કડણ કફ ચઢાવીને ત્રણ કપ ચામાં આએ ક્રીમને બદલે એ નાખ્યાથી પણ કામ ચાલશે.

ક્રીમ અનેનાસની.

સેાજું તાજું દુધ શેર ૦||, દુધની સેાજી કડણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦|, ધુંદીને ચાળેલી બારીક ખાંડ તેાળા ૫, અનેનાસનેા મુરંબ્બેા ધણેા બારીક કાપેલેા તેાળા ૨||, સ્વીનબૉર્નનું અથવા બીજું સેાજું જૅલતીન તેાળેા ૧|, સેાજા અનેનાસનેા રસ નાના ચમચા ૬ થી ૭, લીંબુનેા ગાળેલેા રસ નાનેા ચમચેા ૧.

એક પાશેર દુધમાં જૅલીતીનને મેાટાં કેાડીનાં વાસણમાં બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી બાકીનાં દુધને એક કકરેા પાડીને જૅલેતીનમાં મેળવીને પછી બાકીનેા બધેા સામાન નાખી પંદર મીનીટ સુધી સારી કાની મેળવવું. પછી ભીનવેલાં મેાલ્ડમાં ભરી બંધાયને કાઢવું. ગમે તેા મેાલ્ડને આઇસમાં મુકીને ક્રીમ ઠંડી કરવી.

ક્રીમ આમંદ.

સેાજું તાજું દુધ શેર ૧ અથવા દુધની સેાજી કડણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦||, નવી બદામની બીજ તેાળા ૧૨||, બારીક ધુંદલી ખાંડ રતલ ૦|, કડવી બદામ તેાળા ૨||, બ્રાઉન ઍન્ડ પૉલસનનેા કૉર્નફ્લૉઅર ઉપસેલેા ભરેલેા નાનેા ચમચેા ૧, તાજાં ઇડાં ૩ ની દાળ વૅનીલા ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ, ઇડાંની સફેદી ખપ મુજબ,

બેઉ બદામને છોલી ધોઇને ઘણી બારીક છુંદવી. ઇડાંની દાળને એક રકાબીમાં ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવીને પતળી કરવી. કલઇ ભરેલી તપેલીમાં કૉર્નફ્લૉઅર નાખી દુધ યા ક્રીમ જે હોય તેને એમાં જરા જરા કરી બરાબર મેળવીને સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી. પછી એમાં ખાંડ તથા ઇડાંની દાળ ભેળી ચુલે ઇંગાર પર ઘુંટી કઠણ થાયનેં ઉતારીને ટેસ્ટ પુરતું વૅનીલા મેળવી ગ્લાસોમાં ભરવી અને આએ ચોપડીમાં બાફેલી સફેદી છાપેલી છે તે મુજબ ખપ જોગી ઇડાંની સફેદીને બાફીને ગ્લાસોમાં ભરેલી ક્રીમની ઉપર થોડી થોડી મુકવી.

ક્રીમ આરારૂટની.

સોજું તાજું દુધ શેર ૨, ખાંડ શેર ૦।, આરારૂટ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩, તજનો કટકો ઇંચ ૧, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ.

એક મોટાં કોડીનાં બોલમાં આરારૂટને એક પાશેર પાણીમાં બરાબર મેળવીને ઠરવા દેવો અને ઉપરથી પછી પાણી કાઢી નાખવું. ત્યારબાદ દુધમાં લીંબુની છાલ તથા તજ નાખી એક કકરો પાડીને ઉતારી માહેથી છાલ તથા તજ કાઢી નાખીને આરારૂટને પાછો મેળવીને પછી તેની ઉપર ઝીણી ધારે એક માણસે કકડતું દુધ નાખતાં જવું અને બીજા માણસે ગાંગડા થાય નહી તેમ માહે બરાબર બધું મેળવીને પછી ખાંડ ભેળી ઠંડું થાય ત્યાં સુધી ચમચાથી હલાવ્યા કરવું. આએ ક્રીમ મુરબ્બા અથવા ફ્રુટનાં ટાર્ટ સાથે ખાવામાં આવે છે.

ક્રીમ આલબર્ટ.

સોજું તાજું દુધ તથા દુધની સોજી કઠણ ક્રીમ દરેક ભરેલું પાશેર ૧, ક્રીસ્ટેલાઇજડ ફ્રુટના અથવા ચીનાઈ ચગચવના મુરંબ્બાના બારીક કાપેલા કટકા રતલ ૦।, છુંદેલી ખાંડ રતલ ૦।, સ્વીનબૉર્નનું અથવા બીજું સોજું જૅલેતીન તોળો ૧।, નોઇયો તથા વૅનીલા ઍસેન્સ દરેક ચમચી ૧, તાજાં ઇડાં ૨.

ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટા વડે ખુબ તરેહ દોહવીને પતળાં કરી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખવાં અને દુધને એક કકરો બરાબર પાડી ઇડાંમાં જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવી અડધી ખાંડ નાખી ચુલે ઘુંટયા કરવું અને કઠણ થાયને ઉતારીને બાકીનો બધો

સામાન ભેળીને તે એમાં મેળવવો. સારબાદ જૅલેતીનને અડધા પાશેર પાણી સાથે ઇંગારે પીગળાવી ઉતારીને એમાં મેળવેલા બધા સામાન ભેળી મોલ્ડને પાણીમાં ભીનવીને તેમાં બધું ભરીને આઇસમાં મુકી કઠણ થાયને કાઢવી. આએ ક્રીમ ઘણી સારી લાગે છે.

ક્રીમ ઇટૅલ્યન.

દુધની સોજી કઠણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦॥, સોજું દુધ પાશેર ૧, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦।, સ્વીનબૉર્નનું અથવા બીજા કોઈ સારા મેકરનું જૅલેતીન તોળો ૧॥, ઑરેંજનો અથવા સંત્રાનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૬, બ્રૅંડી નાના ચમચા ૪, લીંબુ ૦॥ ની છાલ, તજનો કટકો ઇંચ ૧.

કોડીનાં વાસણમાં છાલ તથા તજને દુધમાં બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે જૅલેતીન ભેળી ઇંગારે મુકી ઘુંટયા કરવું અને જૅલેતીન પીગળેને ઉતારી છાલ તથા તજ કાઢી નાખ્વી અને ઑરેંજ યા સંત્રાના રસમાં બાકીના સામાનને ભેળીને પછી છેલ્લે બધું સાંમટું મેળવી ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરી આઇસમાં મુકી કઠણ થાયને કાઢવું. તજ પસંદ નહી હોય તો તે નાખ્વી નહી. આએ ક્રીમ ઘણી સારી લાગે છે.

ક્રીમ ઇટૅલ્યન ૨ જી.

સોજું તાજું દુધ શેર ૧, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦।।, કોઈ પણ મેકરનું સોજું બારીક આઇસીન ગ્લાસ તોળા ૨॥, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧, લીંબુ ૧ ની છાલ, તજનો કટકો ઇંચ ૧, તાજાં ૬ ઇડાંની દાળ, રાજબૅરી તથા વૅનીલા ઍસૅન્સ દરેક ચમચી ૧.

સોજી કલઇવાળી તપેલીમાં દુધ, ખાંડ, લીંબુની છાલ, તજ તથા આઇસીન ગ્લાસ નાખવું અને આઇસીન ગ્લાસ પીગળે ત્યાં સુધી ઇંગારે ઘુંટીને ઉતારવું. પછી દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દાહવીને તેમાં આઇસીન ગ્લાસ વાળી મેળવણી જરા જરા કરી બધી બરાબર મેળવીને ઠંડું થાય ત્યાં સુધી ચમચાથી હલાવ્યા કરી છેલ્લે લીંબુનો રસ ભેળવો અને મોલ્ડને પાણીમાં બોળી કાઢીને તેમાં ભરી બંધાવા માટે આઇસમાં મુકવું. તજ પસંદ નહી હોય તો તે નાખ્વી નહી. આએ ક્રીમ પણ સારી લાગે છે.

ક્રીમ ઇટૅલ્યન ૩ જી.

દુધની સોજી કઠણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦॥, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦॥, કોઇ પણ સારા મેકરનું સોજું જૅલેતીન તોળા ૧॥, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧, લીંબુ ૧ ની છાલ, રાજબૅરી સીરપ નાના ચમચા ૬, રંગ આઇસક્રીમનો થોડાં ટીપાં.

જૅલેતીનને તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં પાશેર પાણી સાથે ઇંગારે મુકવું અને પીગળી જાયને ઉતારીને માહે સીરપ તથા લીંબુનો રસ ભેળવું. પછી બીજી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ક્રીમ તથા લીંબુની છાલ નાખી જરા ઇંગારે પીગળાવીને ઉતારી એને વુર્ત જરા જરા કરી જૅલેતીનની મેળવણીમાં ભેળી છેલ્લે ખાંડ ઉમેરી રંગનાં થોડાં ટીપાં ભેળીને થોડી વાર જરા ઘુંટીને પછી ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરીને આઇસમાં મુકી કઠણ થાયને કાઢવી. આ એ ક્રીમ ઘણી સારી લાગે છે.

ક્રીમ ઑવ તારતર કેક.

સોજું દુધ શેર ૦॥, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૩॥, સોજું માખણ તોળા ૨॥, ક્રીમ ઑવ તારતર સપાટ ભરેલી ચમચી ૩, સોદાબાઇકાર્બ સપાટ ભરેલી ચમચી ૦॥, નીમક ચમટી ૧.

આટાને કોડીનાં ફ્લૅટ મોટાં દીશમાં અથવા તદન કલઇવાળી થાળીમાં નાખી માહે માખણ મેળવી ક્રીમ ઑવ તારતર તથા નીમક નાખવું. પછી દુધમાં સોદા ભેળી આટા સાથે સારી કાની મેળવી અડધી ઇંચ જાડો રોટલો વણવો અને મોટાં તંબલરની કીનારી વડે કાપીને ભુંજવાનાં પત્રાંની ઉપર મુકીને ગરમ ભઠીમાં વીસ મીનીટ ભુંજવું.

ક્રીમ ઑવ તારતર ડ્રીંક.

સોજી ખાંડ રતલ ૧, સોજું તાજું દુધ શેર ૧, ક્રીમ ઑવ તારતર તોળો ૧, લીંબુ અડધાંનો રસ તથા છાલ.

બધા સામાનને બરાબર ભેળીને એક જગમાં નાખીને પછી દુધને બે કકરાં પાડી માહે રેડવું અને ઠંડું થાયને છાલ કાઢી નાખવી. એ શરબટ ઠંડું તેમજ ગુણકારક છે.

ક્રીમ કલૅરન્સ.

દુધની સોજી કઠણ ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૧, સોજી ખાંડ તોળા ૫, સારા મેકરનું બારીક આઇસીનગ્લાસ તોળો ૧ા, નોઇયો દારૂ તથા લીંબુનો ગાળેલો રસ દરેક નાનો ચમચો ૧, તજનો ઘણો બારીક ભુકો ચમટી ૧.

કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એક પાશેર પાણી સાથે આઇસીન ગ્લાસને ઇંગારે પીગળાવીને ઉતારી માહે ક્રીમ નાખીને પાંચ મીનીટ ઘુંટીને અંદર બધો સામાન મેળવી મોલ્ડને પાણીમાં ભીનવીને તેમાં ભરીને આઇસમાં મુકી કઠણ થાયને કાઢવું. તજ પસંદ નેહી હોય તો તે નાખવી નહી. એ ક્રીમ ઘણી સારી લાગે છે.

ક્રીમ કૅલીડોન્યા.

રાજ્બૅરી જામ; રૅડ કરંટ જૅલી તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક તોળા ૫, તાજાં ૨ ઇંડાની કઠણ કફ ચઢાવેલી સફેદી.

કોડીનાં બોલમાં બધો સામાન લાકડાંના યા રૂપાંના ચમચાથી મેળવીને લગભગ પોણો કલાક સુધી ચમચા વડે ઘુંટવું.

ક્રીમ કૅાફી.

મેદા ખાંડ શેર ોા, દુધની સોજી ક્રીમ ભરેલી શેર ોા, કોઇ પણ સારા મેકરનું બારીક આઇસીનગ્લાસ તોળા ૫, ઘણી સ્ત્રૅાગ બનાવીને કપડાંથી ગાળેલી કૅાફી પાશેર ૧ા.

આઇસીનગ્લાસ ડુબે તેટલાં કકડતાં પાણી સાથે કલઇવાળી સોજી તપેલીમાં નાખીને ઇંગારે મુકી પીગળી જાયને ઉતારવું. પછી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ક્રીમ નાખી તેમાં બધો સામાન બરાબર મેળવીને આઇસીનગ્લાસમાં ભેળીને જરા વાર ચુલે મુકીને ઉતારવું અને ઠંડું થાયને ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરી આઇસમાં મુકી કઠંણ બંધાયને કાઢવું. ગમે તો તૈયાર કાધેલી મેળવણીમાં છેલ્લે થોડાંજ ટીપાં ટેસ્ટ મુજબ ગોલાબનું ઍસૅન્સ ભેળવું.

ક્રીમ ગુસબૅરી.

છલટાંમાંથી કાઢેલી સોજી પાકેલી લાલ ગુસબૅરી બે રતલ લઇ તેની ડાંખળી કાઢી સોજી ધોઇ નુછી કોરડી કરીને ઉભી ચીરી તદનજ

કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે પોણો શેર પાણી રેડી ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને બરાબર નરમ થાયને ઘણાં બારીક આંધરાંની કલઈ ભરેલી ચાળણીમાંથી બધું છાંડી કાઢીને તેને ભરીને તે બે પાશેર થાય તો તેમાં સોજી ખાંડ એક રતલ, લીંબુનો રસ ચમચી દોઢ તથા અડધાં લીંબુની બારીક કાપેલી છાલ નાખી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં વીસ મીનીટ ઇંગાર પર રાખીને ઉતારવું. પછી સારા મેકરનું સોજું આઇસીન ગ્લાસ અથવા જૅલેતીન જે તે એક ચીજ ઉઢી તોળા ને સોજાં તાજાં એક પાશેર દુધ સાથે સોજી તપેલીમાં પંદર મીનીટ ભીનવી રાખ્યા પછી ચુલે ઇંગારે મુકી અવારનવાર માહે ચમચો ફેરવવો અને પીગળી જાયને ઉતારી ગુસબૅરીની મેળવણી તદન ઠંડી થાયને તેમાં એ ભેળા ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરી ઉપર ઝીણું કપડું બાંધીને ઠંડકમાં રાખ્વું અને બીજે દીને ઉપયોગમાં લેવું.

ક્રીમ ચૅાકોલેટ.

દુધની સોજી ક્રીમ ભરેલી શેર ૧, ખાંડ શેર ૦॥, ચૅાકોલેટનો બારીક ભુકો તોળા ૭॥, સારા મેકરનું બારીક આઇસીનગ્લાસ તોળા ૩॥, તાજાં ૬ ઇડાંની દાળ, વૅનીલા તથા ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

ઇડાંની દાળને કોડીનાં મોટાં બોલમાં નાખી ખુબ દોહવી પતળી કરીને તેમાં પોણો શેર ક્રીમ, ચૅાકોલેટનો ભુકો તથા ખાંડ ભેળીને પછી એક કોડીનાં જગ અથવા ઉંડાં બોલમાં બધું ભરી કકડતાં પાણીની તપેલીમાં ચુલે મુકવું. પણ પાણી અંદર જાય નહી તેટલું અધુરૂં રાખ્વું અને અંદર રૂપાંનો યા લાકડાંનો ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને ઘટ થાયને ઉતારી કલઈ ભરેલી ચાળણીમાંથી બધું છાંડી કાઢી માહે બાકીની ક્રીમ ભેળવી. પછી આઇસીનગ્લાસને નાની સોજી તપેલીમાં એક પાશેર પાણી સાથે પંદર મીનીટ ભીનવી રાખ્યા પછી ઇંગારે મેલી માહે ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને પીગળેને ઉતારી ઠંડું થાયને બધી મેળવણીમાં ભેળી ટેસ્ટ પુરતું વૅનીલા તથા થોડાંજ ટીપાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ મેળવી ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરીને કઠણ થવા આઇસમાં મુકવું.

ક્રીમ ચૅાકોલેટ ૨ જી.

દુધની સોજી ક્રીમ ભરેલી શેર ૦॥, સોજી ખાંડ શેર ૦।, ચૅાકોલેટનો બારીક ભુકો તોળા ૫, તાજાં ૫ ઇડાંની દાળ.

કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ક્રીમ સાથે ચૅાકોલેટ ભેળીને ધ્રુંગારે મેલી ચમચાથી ઘુંટયા કરી દસ મીનીટે ઉતારવું. પછી ઇંડાંની દાળમાં ખાંડને ખુબ તરેહ મેળવી ચૅાકોલેટ સાથની ક્રીમમાં ભેળીને કપમાં ભરી કપ અડધાં ડુબે તેટલાં કકડતાં પાણીની તપેલીમાં ચુલે ઉંધાકું વીસ મીનીટ મુકીને પછી ઉતારીને માહેથી બધાં કપ કાઢીને ઠંડી જગ્યામાં મુકવાં. સસ્તી ક્રીમ કરવી હોય તો સોજાં તાજાં પોણો શેર દુધને બે ત્રણ કકરા પાડી ક્રીમને બદલે એ દુધ ઠંડું પડેને ઉપલીજ રીતે બધું ભેળીને એની ક્રીમ બનાવવી. મરજી પડે તો ટેસ્ટ માટે વૅનીલા તથા થોડાંજ ટીપાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ મેળવણી તૈયાર થયા પછી છેલ્લે ભેળવું.

ક્રીમ ચોખાના આટાની.

સોજું તાજું દુધ શેર ૦ાા, મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો રતલ ૦।, ખાંડ તોળા ૫, તાજાં ૭ ઇંડાંની દાળ, સફેદી ૨ ઇંડાંની, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૨.

આટાને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં એક પાશેર દુધને સારીકાની મેળવીને પછી ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટા વડે ખુબ દાહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી એ બેઉને આટાની મેળવણીમાં સેજબી ગાંગડો રેહ નહી તેમ ઘણું બરાબર મેળવવું અને બાકીનાં દુધને બે કકરા પાડીને આટાની મેળવણીમાં થોડું થોડું કરી બધું સારીકાની મેળવીને પાંચેક મીનીટ ધીમે બળતે ચુલે ઘુંટી કઠણ થાયને ઉતારી ગોલાબ ભેળીને ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરી ઠંડું થવા આઇસમાં મેલીને પછી કાઢવું અને કોઈ પણ જાતનાં પતળાં કસ્ટર, જૅલી, જામ અથવા મુરબ્બા સાથે ખાવું. ગોલાબને બદલે ગમે તો થોડાંજ ટીપાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ નાખવું. એ ક્રીમ સારી લાગે છે.

ક્રીમ ચૅાપ.

કુમળાં પણ નરનાં ફરબે ગોસ્તના બબે પાંસ્લી સાથના છ ચાપ લેવા અને તેનું એક હાડકું ભાંજીને કાઢી નાંખી બીજાં એક હાડકાંને ચાપનાં ગોસ્તની સાથેજ વળગેલું રાખવું અને ગોસ્તવાળો ભાગ ઢીમડાંની ઉપર મુકી છરાથી થાપ મારી પોહોળા કરીને હલકે હાથે બેઉ પડ ઘુંદવાં. ગોસ્ત છેક ખીમા જેવું થઇને કટકા છુટા પડે તેટલું

મધું ખુંદવું નહી. પછી કટલેસ ગોસ્ત અથવા મરઘીના છે તેમાં લખ્યા મુજબ ચાપને આથી રાખ્યા બાદ તેમાંજ લખેલી રીતે ક્રીમ તથા ઇડાં લગાડીને તળવા.

એ ચાપ બીજી રીતે બનાવવા હોય તો ઉપર મુજબ છ ચાપને ખુંદીને તૈયાર કીધા પછી આમ્એ ચોપડીમાં કટલેસ કવીનમાં લખ્યા પ્રમાણેનો બધો સામાન લેવો પણ ફક્ત ખામો લેવો નહી અને કાપેલા કાંદા સાથે નાના બે ચમચા ભરીને જલદ સરકો ભેળી બધા ચાપનાં બેઉ પડની ઉપર લગાડીને ત્રણ ચાર કલાક કોડીની રકાબીમાં આથી રાખ્યા પછી ઉપરથી બધો કાંદો કાઢી લઈ તેમાંનું પાણી નીચવીને કાઢી નાખ્વું અને ચાપ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તેમાંનું બધું પાણી પણ બેઉ હથેલીથી દાબીને નીચવી કાઢવું ત્યાર બાદ ચાપનાં બેઉ પડની ઉપર સૉસ ચોપડી નીચવેલા કાંદાને બધા સામાન સાથે ભેળાને તેના છ ભાગ કરી દરેક ચાપનાં બેઉ પડ પર લગાડીને કટલેસ કવીનમાં લખ્યા મુજબ આટો તથા પાંઉનું ક્રીમ ભેળી દાબી દાબીને ચાપનાં બેઉ પડની ઉપર પુરતું બળગાવવું. પછી ઇડાં દોહવી તેમાં બોળાને કઢાઇમાં પુરતું ઘી નાખી ચુલે મુકી માહેથી ધુંમાડો નીકળે તેટલું બધું કકડેને તેમાં ચાપને તવાથા વડે મુકીને મજાહના કકરા તળાને ગરમ ગરમ ખાવા એ ચાપ જલદી બનાવવા હોય તો છોલેલાં કાચાં પપાંઉના દોઢ તોળા કટકા લઈ તેને બારીક પીસી સરકા સાથે ભેળાને ચાપને લગાડયા પછી એક કલાક આથી રાખીને ઉપલીજ રીતે બધો સામાન તૈયાર કરી ચાપને નીચવીને પેહલે સૉસ ચોપડી કાંદાને નીચવીને તેમાં બધો સામાન ભેળા તે લગાડાને તળવા.

ક્રીમ ટાર્ટલેટ્સ.

પફપેસ્ટ ટાર્ટલેટનો આમ્એ ચોપડીમાં છે તે બપ જોગો બનાવી થોડાં કોડીયાંને જરા માખ્ખણ લગાડી તેમાં મુકી કીનારી પરથી સરખો કાપવો. પછી તેનાં તળાયાંમાં થોડી રાજબૅરી જામ મુકી બધાં કસ્ટરો છે તેમાંથી કોઈ પણ ધાડું કસ્ટર બનાવી જામની ઉપર રેડી એક ચોપ્પાપુર જેટલુ ઉપરથી ખાલી રાખ્વું અને એક ઇડાંની સફેદીને કઠણ કઈ ચઢાવી તેમાં થોડી બારીક ખુદેલી યા દલેલી ખાંડ ભેળી જરા ઢીળું જેવું કરીને તે કોડાયાંમાંનાં કસ્ટરની ઉપર જરા જરા પાંથરીને પછી મધ્યમ ભઠ્ઠા યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવાં.

ક્રીમ નાળીયેરની.

છુંદેલી ખાંડ શેર ૧, દુધની કડણ ક્રીમ ભરેલી શેર ાા, સેાજાં પાકટ નાળાયેરનું દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળેલું પાશેર ૧, સારા મેકરનું સેાજું જૅલેતીન તેાળા ૧ા, લીંબુનેા ગાળેલેા રસ નાના ચમમા ૨, બ્રૅંડી નાનેા ચમચેા ૧, રંગ આઇસક્રીમનેા ટીપાં ૫ થી ૭.

જૅલેતીનને કેાડીનાં બેાલમાં નાખી તેની અંદર ઘણુંજ કકરા પડતું પાણી નાનેા એક ચમચેા રેડી ચમચાથી મેળવીને પીગળાવ્યા પછી તેમાં બધેા સામાન બરાબર મેળવીને મેાલ્ડમાં જરા અધુરી ભરીને ઠરવા દેવી. પછી છેલ્લે ક્રીમને જરા મેળવીને મેાલ્ડની મેળવણીની ઉપર રેડીને આઇસમાં મુકીને જમાવવી. મેળવણીમાં રંગ એાછેા લાગે તેા મેળવણી ગેાલાબી થાય તેટલેા વધુ રંગ ભેળવેા.

ક્રીમ નેાઇયેા.

દુધની સેાજી ક્રીમ ભરેલી શેર ૧, છુંદેલી ખાંડ રતલ ાા, સેાજું બારીક આઇસીનગ્લાસ તેાળા ૫, નેાઇયેા દારૂ નાના ચમચા ૧ થી ૨, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ.

એક પાશેર પાણીમાં આઇસીનગ્લાસ તથા છાલ નાખી ચુલે ધીમી આંચે મુકી આઇસીનગ્લાસ બરાબર પીગળેને ઉતારીને માહેથી છાલ કાઢી નાખવી અને ક્રીમને કેાડીનાં મેાટાં વાસણમાં નાખી તેમાં એ જરા જરા કરી મેળવીને ગાંગડાં થવા દેવા નહી. પછી ખાંડ તથા નેાઇયેા ભેળા પંદરેક મીનીટ મેળવી મેાલ્ડને સેાજું સૅલેડ ઑઇલ જરા લગાડી તેમાં ભરીને આઇસમાં મુકી બંધાયને કાઢવું.

ક્રીમ પસ્તાંની.

સેાજાં ગામઠી ભાંજેલાં પસ્તાં શેર ાા, દુધની સેાજી ક્રીમ ભરેલી શેર ાા, છુંદેલી ખાંડ રતલ ા, તાજાં ૨ ઇડાંની દાળ, બ્રૅંડી ચમચી ૨ થી ૩.

પસ્તાંને કકડતાં પાણીમાં નાખી છાલ છેાલાય ત્યારે માહેથી કાઢી છેાલી ધેાઈ નુછી કેારડાં કરી નવટાંક જેટલાંની બારીક સ્લાઇસ કાપવી અને બાકીનાંને સેાજી પથરની ખલમાં બ્રૅંડી સાથે ઘણાંજ બારીક મેસ જેવાં છુંદવાં. પછી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં દાળને ખુબ તરેહ ઘુંટી માહે ખાંડ તથા ક્રીમ ભેળાને ઇંગારે ઘુંટી ઘટ થાયને ઉતારી પસ્તાંને એમાં બરાબર મેળવીને હૅર્જટ્ટીશમાં અથવા નાનાં

ગ્લાસોમાં ભરીને ઉપર પસ્તાંની સ્લાઇસ ભભરાવવી. ગમે તો મેળવણીમાં ટેસ્ટ પુરતું વૅનીલા તથા થોડાંજ ટીપાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ મેળવીને પછી ભરવું.

ક્રીમ પીચ.

સોજાં મોટા લાલ છાલનાં પીચ ૧૨, દુધની સોજી દેશીની કડણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦ા, લોફ શુગર અથવા સોજી ખાંડ રતલ ૦ા, સારા મેકરનું સોજું જૅલેતીન તોળા ૨, રંગ આઇસક્રીમનો ખપ મુજબ.

પીચની છાલ હાથ વડે અથવા રૂપાંની છરીથી છોલી બે ફાડચાં કરી અંદરના ઠરીયા કાઢીને તેને ભાંજીને તેની અંદરનાં મગજ કાઢીને તેને પણ છોલવાં. પછી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ખાંડ નાખી એક પાશેર પાણી રેડી ધીમી આંચે મુકવું અને તે પીગળે ને તેમાં પીચ તથા મગજ નાખી ઇંગારે મુકી અવારનવાર લાકડાંના ચમચાથી ફેરવ્યા કરવું અને પીચ તદન નરમ થાયને ઉતારીને કલઈ ભરેલી ચાળણીમાંથી છાંડી ચાળણીમાં રેહ તે કાઢી નાખવું. પછી જૅલેતીનમાં એક પાશેર પાણી રેડી ધીમી આંચે ચુલે મુકવું અને બરાબર પીગળી જાયને પીચમાં રેડી અંદર ક્રીમ મેળવી અને મેળવણી મજાહની તેજદાર રંગની થાય તેટલોજ રંગ જરા જરા કરી માહે મેળવવો. એકદમ ઘણો ભેળી દેવો નહી. પછી ઠરવા દઇ જરા બંધાવા આવેને ખુબ મેળવી ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરી ઉપર ઢાંકણુ ઢાંકી તેની ફાટમાંથી અંદર પાણી ભરાય નહી માટે ફાટની ઉપર બાહેરથી જરા માખણ ચોપડવું. તે પછી પુરતાં આઇસની વચમાં મોલ્ડ મુકવુ અને તદન કઠણ અને ઠંડું થાયને કાઢવું.

ક્રીમ ફ્લૅમીશ.

દુધની સોજી કઠણ ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૦ા, કરંટ જૅલી ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, સારા મેકરનુ બારીક આઇસીનગ્લાસ તોળો ૧, બ્રૅંડી નાનો ચમચો ૧.

કલઈ ભરેલી તપેલીમાં અડધા પાશેર પાણીમાં આઇસીન ગ્લાસ નાખી ઇંગારે મુકવું અને બરાબર પીગળી જાયને ઉતારીને તેમાં હલકે હાથે ક્રીમ તથા બ્રૅંડી મેળવી ઠંડું થાયને જૅલી ભેળી ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરી આઇસમાં મુકવું અને બંધાયને કાઢવું.

ક્રીમ બદામની.

દુધની સોજી કડણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦॥, સોજી બદામની બીજ તથા ઘુંટેલી ખાંડ દરેક શેર ૦॥, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૪, વૅનીલા તથા તાજું નવું રાજબૅરી ઍસૅન્સ દરેક ચમચી ૨, તાજાં ઇડાં ૨, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ.

બદામને છોલી ધોઇ લુછીને નના બે ચમચા ગોલાબ સાથે તદ્દન સોજા પાતા ઉપર ઘણી બારીક પીસવી ઇડાંને રકાબીમાં ભાંગી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવીને પતળાં કરવાં. પછી કલઇ-વાળી તપેલીમાં ક્રીમ સાથે લીંબુની છાલ નાખી ઇંગારે મુકી ક્રીમ બરાબર પીગળેને ઉતારીને માહે બધું મેળી ધગધગતે ઇંગારે મુકી ઘુંટયા કરવું અને ઘટ થાયને ઉતારી ઠંડું પડેને ગોલાબ તથા ઍસૅન્સ મેળવી ભીનવેલાં બીબાંમાં ભરી આઇસમાં મુકીને ઠંડું કરવું. ગમે તો અંદર ગોલાબ મેળવાને બદલે ગોલાબનું ઍસૅન્સ પાંચ છ ટીપાં નાખવાં. આએ ક્રીમ ઘણી મજાહની લાગે છે.

ક્રીમ બનાવવાની રીત.

આએ વીવીધ વાંનીમાં જે જે મીઠાઇ અથવા પકવાંન બના-વવામાં બીજા સામાન ભેગી દુધની ક્રીમ લેવા લખેલું હોય તેને માટે બાહેરગામની સફેદ માખણ જેવી અને કડણ ચીકાસવાળી ક્રીમ આવે છે તે લેવી. મુંબઇની કોઇક દેરીમાંથી ક્રીમ તુર્તની તાજી બનાવેલી આપે છે તે પહેલે દીને પતળા દુધપાક જેવી હોય છે તેને એક દીવસ રાખ્યાથી મજાહની બંધાઇને કડણ જેવી થાય છે અને જરા પણ બીગડતી નથી માટે તેમ રાખીનેજ એ ક્રીમ વાપરવી. એ બેઉ ક્રીમ મુંબઇમાં તોળીને રતલને હીસાબે આપે છે પણ ઘણી ખરી બધી ઇંગ્રેજી પકવાંન બનાવવાની ચોપડીમાં તો ક્રીમ પાઇંટના હીસાબે લેવા લખેલું હોય છે અને એક પાઇંટની અંદરની પ્રવાહી ચીજ દુધ ભરવાના પાશેરાનાં માપથી બે પાશેર એટલે ભરેલો અડધો શેર થાય છે માટે આએ વીવીધ વાંનીમાં પણ જયાં જયાં ક્રીમ વાપરવાની છે ત્યાં સઘળે દુધ ભરવાના પાશેરાનું માપ રાખી કપ યા બીજાં એટલાંજ વાસણથી હમેશ ભરીને લેવી. બાહેરગામની ક્રીમ તોળેલી આસરે દોઢ રતલની ઉપર હોય તો તે પાશેરાનાં માપથી ભરેલી એક શેર થાય છે.

એ બાહેરગામથી આવતી ક્રીમનું માખણ બનાવીને અતરે વેચાય છે અને તેનું ઘી પણ મજાહનું થાય છે. પણ એ થેાડી ક્રીમને મેાટી સુપપ્લેટમાં નાખીને સફેદીને કફ ચઢાવે તે પ્રમાણે લાકડાંના યા રૂપાંના કાંટા વડે એને ચઢાવ્યાથી માહેલું બધું પાણી છુટું પડે છે અને તે કાઢી નાખ્યા પછી બાકી મજાહનું માખણ રહે છે.

. જ્યાં ઘણી ઠંડી પડતી હેાય ત્યાં તદન સેાજું ચેાખ્ખું તાજું દુધ ખપ જોગું લઇ તેને બે ત્રણ કકરા પાડીને ઉતારવું અને તેની ઉપર મલાઈ બંધાય નહી માટે અંદર ચમચ યા ચમચેા ફેરવ્યા કરવેા અને દુધ તદન ઠંડું થાયને એ દુધ બેથી હઢી ઇંચ જેટલું ભરાય અને ઉપરથી એક ઇંચ જેટલી જગ્યા ખાલી રેહ તેટલી મેાટી તદન કલઇ ભરેલી કથરેાટમાં એ દુધ ભરવું અને તેને અડકે નહી તેમ કીનારીની ઉપર નેટનું યા એવુંજ બીજું કંઇ જાંજરૂં કપડું ટાઇટ બાંધી લઇને ઠંડીની રૂતુમાં રાત્રે ઝાકળમાં મુકયાથી સહવાર સુધીમાં ઉપર ક્રીમનેા જાહેા પેાપડેા બંધાશે તે બધેા કાઢી લઇ જે ચીજમાં ક્રીમ નાખવાની હેાય તેમાં એ ક્રીમ વાપરવી. જ્યાં હમેશ ઠંડી પડતી હેાય ત્યાં ઉપલીજ રીતે દુધને ગરમ કરી ઠંડું પાડીને કથરેાટમાં ભરીયા પછી જ્યાં પુરતી હવાનેા આવજા હેાય ત્યાં અથવા ઠંડક વાળી જગ્યામાં ઉપર મુજબ કપડું બાંધી ગેાઠવીને સરખી બાર કલાક મુકી રાખવી. તે પછી તેની ઉપર ક્રીમની પેાપડી બંધાઈ હેાય તે સેજબી તડખાય યા ચુંથાય નહી તેમ ઘણી સંભાળથી કથરેાટને ઉંચકીને સેજ છુટા છુટા ઇંગારને ઘણી મેાટી સગડીમાં મુકીને પછી તેની ઉપર એ ક્રીમવાળા કથરેાટને મુકવી અને તેની અંદરનું દુધ ગરમ થાયને એટલીજ સંભાળથી કથરેાટને પાછી ઉતારીને મુકવી અને ઠંડું થયા પછી ઉપરથી ક્રીમનેા પેાપડેા કાઢી લેવેા. આએ બધી સામટી ક્રીમનું માખણ બને છે તેમજ થેાડીનું માખણ ઉપર લખ્યા મુજબ સુપપ્લેટમાં કાંટાથી પણ બને છે. પણ વળી એજ ક્રીમને તૈયાર કરીને ચુલેથી ઉતાર્યા પછી બીજા વીસ કલાક કથરેાટમાંજ રાખ્યા બાદ માહેથી થેાડી કાઢીને માખણ કેમ બનાવવું કરી આએ ચેાપડીમાં છાપેલું છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે મેાટા મેાઢાંની બાટલી બે ભાગ જેટલી ક્રીમ ભરીને એક ભાગ જેટલી ખાલી રાખી ચપટ બંધ કરીને પછી થેાકયાથી એનું માખણ ઘણું જલદી થેાડી મીનીટમાં નીકળે છે.

ક્રીમ બારબૅરી.

દુધની ક્રીમ ભરેલી શેર ૦ાા, બારબૅરી જૅલી તોળા ૨૫, સોજ્જું બારીક આઇસીનગ્લાસ તોળો ૧ાા, છુંદેલી ખાંડ ટેસ્ટ મુજબ, રંગ આઇસક્રીમનો ખપ મુજબ.

તદન કલઇવાળી તપેલીમાં બધો સામાન ભેળી ધુંગારે ઉંધાડું મુકી અવારનવાર લાકડાંનો ચમચો ફેરવવો અને આઇસીનગ્લાસ બરાબર પીગળેને ઉતારી રંગના થોડાં ટીપાં નાખી છેલ્લે મીઠાસ પુરતી ખાંડ ભેળીને ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરી બંધાવા માટે આઇસમાં મુકવું.

ક્રીમ બોહીમ્યન.

તાજી સ્ટ્રૉબૅરી રતલ ૧, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦ાા, દુધની ક્રીમ ભરેલી શેર ૦ાા, સોજ્જું બારીક આઇસીનગ્લાસ તોળા ૪, વૅનીલા ઍસૅન્સ તથા લીંબુનો ગાળેલો રસ દરેક નાનો ચમચો ૧.

સ્ટ્રૉબૅરીને લાકડાંના ચમચા વડે ભચડીને કોડીનાં મોટાં બોલમાં કલઇ ભરેલી ચાળણી યા બોયાંમાંથી બધું બરાબર છાંડી લઇ માહે લીંબુનો રસ ભેળવો અને આઇસીનગ્લાસને કલઇવાળી તપેલીમાં એક પાશેર પાણી સાથે ધુંગારે પીગળાવીને છાંડેલી સ્ટ્રૉબૅરીમાં મેળવીને કોડીનાં બોલમાં ભરી આઇસમાં મુકી બંધાવા આવે ત્યાં સુધી લાકડાંના ચમચાથી હલાવ્યા કરવું. પછી છેલ્લે ક્રીમને જરા ઘુંટી માહે ખાંડ બરાબર ભેળીને સ્ટ્રૉબૅરીની મેળવણીમાં એ મેળવી ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરીને બંધાવા માટે આઇસમાં મુકવું.

ક્રીમ ચીલાંનીશ.

છુંદેલી ખાંડ શેર ૦ાા, સોજ્જું તાજું દુધ ભરેલું શેર ૦ાા, દુધની ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૦ાા, સોજ્જું બારીક આઇસીનગ્લાસ તોળો ૧ાા, તાજાં ૮ ઇંડાંની દાળ, વૅનીલા તથા રાજબૅરી ઍસૅન્સ દરેક ટીપાં ૩૦.

આઇસીનગ્લાસને અડધા પાશેર પાણી સાથે ધુંગારે મુકી બરાબર પીગળેને ઉતારવું. દુધને એક કકરો પાડીને માહે ખાંડ ભેળીને બીજો કકરો પડેને ઉતારી દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ

ઘુંટીને પતળી કરીને તૈયાર રાખી તેની અંદર એ દુધ જરા જરા કરી રેડીને બરાબર મેળવી ધીમે ઇંગારે એક કકરો પાડીને ઉતારી માંહે આઇસીન ગ્લાસ, ક્રામ તથા ઍસૅન્સ ભેળી મોલ્ડને મીઠી બદામનું તેલ લગાડીને તેમાં ભરીને બંધાવા માટે આઇસમાં મુકવું,

ક્રીમ રાજબેરી.

રાજબેરી જૅલી અથવા જામ તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦।. તાજાં ૪ ઇડાંની સફેદી.

બધા સામાનને કોડીનાં વાસણમાં ભેળીને લાકડાંના ચમચા વડે લગભગ અડધો કલાક સુધી ઘુંટીને પછી એક ડીશમાં એકેક ચમચી જેટલી એ મેળવણી મુકીને વાપરવી.

ક્રીમ રૅયલ.

સોજું તાજું દુધ શેર ૧, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦।, સારા મેકરનું આઇસીન ગ્લાસ અથવા જૅલેતીન તોળા ૨॥, તાજાં ઇડાં ૩. વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૧, ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૩ થી ૪.

આઇસીન ગ્લાસ અથવા જૅલેતીન જે એક હોય તેને કલઇ ભરેલી ઉંડી નાની તપેલીમાં દુધની સાથે અડધો કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ઇડાંની દાળ સાથે ખાંડને ખુબ તરેહ મેળવી એક રસ કરીને દુધવાળી તપેલીમાં બરાબર ભેળવું. પછી એ તપેલીમાં પાણી ભરાય નહી તેટલું અધુરૂં પાણી બીજી એક જરા મોટી તપેલીમાં ભરીને ચુલે ખુબ કકડાવીને તેમાં એ નાની તપેલી મેલી ચુલેજ રાખીને અંદર લાકડાંનો ચમચો ફેરવ્યા કરવો. તેટલાં બીજાં માણસે ઇડાંની સફેદીને કઠણ ફફ ચઢાવવો અને પેલી તપેલીમાંની મેળવણીમાં ચમચો ફેરવતાંને અડધો કલાક થાય અને મેળવણી મજાહની ઘાડા દુધપાક જેવી થાયને માંહેથી એ નાની તપેલી કાઢી લઇને તેમાં તુર્તજ સફેદી નાખીને જલદી જલદી મેળવી દઇને પછી બેઉ ઍસૅન્સ ભેળી બોલમાં ભરી આઇસમાં મુકી બંધાયને કાઢવી. એ ક્રીમ સારી લાગે છે

ક્રીમ લીંબુની.

સોજી ખાંડ શેર ૦॥, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૮ તાજાં ૭ ઇડાંની દાળ તથા ૧ ની સફેદી.

અડધા શેર પાણીમાં ખાંડ પીગળાવીને તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ગાળવું. પછી ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટા વડે ખુબ દાહવી પતળી કરી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી એ બધું ખાંડવાળી તપેલીમાં મેળવી છેલ્લે લીંબુનો રસ ભેળી ધીમે ઇંગારે લાકડાંના ચમચાથી ઘુંટવું અને કઠણ થાયને ઉતારી બોલમાં ભરીને આઇસમાં મુકવું.

ક્રીમ વૅલ્વેટ.

નાનાં સ્પંજ કેક રતલ ૦ાા, દુધની ક્રીમ ભરેલી શેર ૦ાા, સેાજું તાજું દુધ પાશેર ૧, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦ા, સેાજું બારીક આઇસીન ગ્લાસ અથવા જૅલેતીન તોળો ૧ા, શૅરી વાઇન ગ્લાસ ૧ થી ૧ાા, વૅનીલા ઍસન્સ તથા લીંબુનો ગાળેલો રસ દરેક નાનો ચમચો ૧, ગ્રીનગેજ જામ ખપ મુજબ.

કેકની ડાયમંડ ઘાટની નાની કાતરીઓ કાપી તેને એક પડે જામ ચોપડી જામવાળું પડ ઉપર આવે તેમ એક બીલોરની ઉંડી રકાબીમાં સફાઇથી ગોઠવી લીંબુના રસમાં શૅરી ભેળીને ઉપર ફરતો રેડવો. પછી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં દુધ રેડી માહે આઇસીન ગ્લાસ અથવા જૅલેતીન નાખી ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને બરાબર પીગળી જાયને અંદર ક્રીમ તથા ખાંડ ભેળી દસ મીનીટ ધીમે ઇંગારે રાખ્યા પછી ઉતારી ઠંડું થાયને કેકની કાતરીઓની ઉપર રેડી આઇસની ઉપર રકાબી મેલી ઠંડુ કરવું. આએ ક્રીમ ઘણી સારી લાગે છે.

ક્રીમ વૅલ્વૅટ ૨ જી.

સેાલ તોળા લોફ શુગરના કટકાને તાજાં આખાં એક લીંબુની છાલ સાથે ઘસીને પછી છુંદી બારીક કરીને ઝીણી ચાળણીથી ચાળીને પછી તોળીને પંદર તોળા લેવી. પછી બે તોળા સેાજા જૅલેતીનને શેરી અથવા રેઇન વાઇન અડધી પાઇંટ સાથે કોડીનાં વાસણમાં અડધો કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખીને ચુલે ધીમી આંચે મેલી માહે લાકડાંનો ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને તદન પીગળી જાયને માહે છુંદેલી લોફ શુગર તથા લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના બે ચમચા નાખી ખાંડ બરાબર પીગળે ત્યાં સુધી

અંદર ચમચો ફેરવ્યા કરવો. તે પછી ઉતારીને બોલમાં ભરવું અને તદન ઠંડું થાયને દુધની કડણ ક્રીમ ભરેલી અડધો શેરને થોડી થોડી કરી એમાં બધી બરાબર મેળવવી. એક મોલ્ડને થોડી વાર આમમચથી ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખીને પછી તેમાં એ મેળવણી ભરીને આઇસમાં મુકવું અને બંધાયને ખીલારની રકાબીમાં ક્રીમ ઉલટાવીને કાઢવી.

ક્રીમ શૅરી.

દુધની ક્રીમ ભરેલી શેર ૧ાા, ખાંડ રતલ ૦ા, શેરી વાઇન ગ્લાસ ૧, તજનો કટકો ઇંચ ૧.

કોડીનાં વાસણમાં ક્રીમ નાખી તેમાં ખાંડ તથા તજ મેળા થોડી વાર લાકડાંના ચમચાથી ઘુંટયા પછી તજને કાઢી નાખીને પંદર મીનીટ આઇસમાં મુકવી. ત્યાર બાદ કાઢીને માહે થોડો થોડો કરી બધો શૅરી મેળવી લાકડાંના ચમચાથી હલાવ્યા કરીને પછી ખીલારનાં નાનાં ગ્લાસોમાં ભરી આઇસમાં મુકીને ક્રીમ ઠંડી કરવી.

ક્રીમ સ્ટ્રૉબૅરી.

સ્ટ્રૉબૅરી સીરપ પાઇંટ ૧, દુધની ક્રીમ ભરેલી શેર ૦ાા, ખાંડ શેર ૦ા, સોજું બારીક આઇસીન ગ્લાસ તોળા ૨ાા, લીંબુ ૨ નો રસ તથા છાલ, રંગ આઇસક્રીમનો ખપ મુજબ.

કલાઈ ભરેલી તપેલીમાં ખાંડ, આઇસીન ગ્લાસ, લીંબુનો રસ તથા છાલ નાખી અડધો શેર પાણી રેડી ધીમે બળતે ઉંધાડું મેલી લાકડાંના ચમચાથી ફેરવ્યા કરવું અને પીગળી જાયને ઉતારીને છાલ કાઢી નાખીને બોલમાં રેડી માહે સીરપ મેળવું અને બીજા બોલમાં ક્રીમને ઘુંટી તેમાં આએ મેળવણી જરા જરા કરી બધી બરાબર મેળાને પછી જરા રંગ મેળવી ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરી ઢાંકણુ ઢાંકી આઇસમાં મુકવું અને ઠંડી થઈ કડણ બંધાયને કાઢીને મોલ્ડને ગરમ પાણીમાં બોળીને તુર્તજ ઉંચકી લઇને માહેથી ક્રીમને ઉલટાવીને કાઢવી. એ ક્રીમનો ટેસ્ટ મજાહના લાગે છે. સ્ટ્રૉબૅરીને બદલે રાજબૅરી સીરપ પણ ચાલશે. જો સીરપ નહીજ હોય તો પછી રાજબૅરી, સ્ટ્રૉબૅરી, ઍપ્રીકૉટ, યા પીચની જામ અડધો રતલ લેવી અને કકરો

પાડીને ઠંડું કીધેલું દુધ નાના ચાર ચમચાને એ જે એક જાતની જામ હોયે તેમાં મેળવીને સોજી રંગ વગરની તારની ચાળણીમાંથી છાંડીને ઠરીયા કાઢી નાખી સીરપને બદલે એ લેવું. છેલ્લી બે જામ ખાટી હોય છે માટે તેમાં ખાંડ જરા વધારે લેવી.

ક્રીમ સ્ત્રોબેરી ૨ જી.

સોજી દુધની કહણ ક્રીમ તથા સ્ત્રૉબેરી જામ દરેક તોલેલું રતલ ०॥, સોજી બદામની બીજ તોળા ૨॥, સોજું જૅલેતીન તોળા ૨॥, છુંદેલી ખાંડ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા (ડૅજર્ટસ્પુન) ૨, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧, રંગ આઇસક્રીમનો ખપ મુજબ.

બદામને છોલીને ઘણીજ બારીક મેસ જેવી છુંદવી અથવા પીસવી. જૅલેતીનને કોડીનાં બોલમાં નાખી તેમાં ઘણુંજ કકરા પડતું પાણી એક પાશેર રેડી બરાબર પીગળે ત્યાં સુધી માહે લાકડાંનો ચમચો ફેરવવો. પછી મલમલનાં જાંજરાં મજબુત કપડાંમાં નાખી ભચડીને બધું કોડીનાંજ બોલમાં ગાળી લઇને તેમાં બદામ તથા ખાંડ બરાબર મેળવીને લીંબુનો રસ રેડવો. પછી કોડીનાં વાસણમાં જામને લાકડાંના યા રૂપાંના ચમચાથી ખુબ તરેહ ઘુંટી ઘુંટીને શીરા જેવી કરી સેજબી ગાંગડો રાખવો નહીં. પછી જૅલેતીનની મેળવણીમાં એ જામ ભેળી ક્રીમનું પાણી છુટું પડે નહી તેમ હલકે હાથે એને મેળવીને સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી અને બધી મેળવણીમાં એ ભેળી મજાહની તેજદાર મેળવણી થાય તેટલો રંગ છેલ્લે ભેળવો. ત્યાર બાદ એ બધું સમાય તેટલાં તદનજ આખાં ઍનેમલનાં બોલમાં ભરવું અને આઇસનો જાદો ભુકો કરી પુરતાં નીમક સાથે ભેળીને એક તપેલીમાં ભરી તેની વચમાં ખાડો કરી તેમાં ક્રીમ ભરેલું મોલ્ડ ગોઠવીને સરખું મુકી બોલની ઉપર રકાબી ઢાંકીને પછી આઇસની અંદર દાબીને કપડું મુકવું. ક્રીમ કઠણ બંધાયને મોલ્ડને કાઢી એની કીનારીથી જરા હેઠે રહે તેટલું ગરમ પાણી એક તપેલીમાં ભરીને તેમાં બોલ મુકીને તુર્તજ ઉંચકી લઈ નુછીને પછી ઉલટાવીને એક રકાબીમાં આખ્ખુંજ કાઢવું. એ ક્રીમ સારી લાગે છે.

ક્રીમ સ્પંજ કેકની.

સોજું તાજું દુધ અથવા દુધની કઠણ ક્રીમ જે તે એક ચીજ ભરેલું શેર ०॥, નાનાં સ્પંજ કેક રતલ ०।, સોજું બારીક આઇસીન

ગ્લાસ તોળા ૩॥, શૅરી વાઇન ગ્લાસ ૧, બ્રૅંડી તથા લીંબુનો ગાળેલો રસ દરેક નાના ચમચા ૨, છુંદેલી ખાંડ તથા રાજ્બૅરી જામ ખપ મુજબ.

સ્પંજ કેકની પતળી કાતરીઓ કાપી તેનાં એક પડની ઉપર જામ ચોપડીને એક રકાબીમાં ગોઠવીને તેની ઉપર શૅરી ફરતો રેડવો દુધ હોય તો કલઇ ભરેલી તપેલીમાં તેને એક કકરો પાડવો અને ક્રીમ હોય તો અમથીજ એમ નાખીને તેમાં આઇસીન ગ્લાસ નાખી ચુલે ધીમી આંચે ઉંધાડું મુકવું અને આઇસીન ગ્લાસ પીગળી જાયને ઉતારીને માહે મીઠાસ પુરતી ખાંડ, બ્રૅંડી તથા લીંબુનો રસ ભેળવો. પછી એક શેર પાણી સમાય તેટલાં મોલ્ડને ખાવાનું સોજું સૅલેડ ઑઇલ જરા લગાડીને તેમાં એ મેળવણી અડધાંથી જરા ઓછી ભરીને આઇસમાં મુકવી અને બંધાયને તેની ઉપર જામ લગાડેલી સ્પંજની કાતરીઓ બરાબર મુકીને પછી તેની ઉપર બાકી રહેલી મેળવણી રેડી આઇસમાં મુકવું અને કઠણ બંધાયને મોલ્ડને ઉલટાવીને બીલોરની રકાબીમાં આખુંજ કાઢવું.

ક્રીમ સપરચંનની જૅલીનો.

ઍપલ જૅલી તથા રમ દારૂ દરેક નાના ત્રણ ચમચાને કાંડીનાં બોલમાં ભેળીને પછી દુધની ક્રીમ ભરેલી એક પાશેરને એમાં નાખી બરાબર મેળવીને નરમ કરી નાનાં મોલ્ડમાં ભરીને આઇસમાં મુકીને ઠંડી કરવી. રમ ગમે તો એકજ ચમચો લેવો.

ક્યુરેસો.

ચીનાઈ શાકર રતલ ૧, રૅક્ટીફાઈડ સ્પીરીટસ ઑવ વાઇન બાટલી ૧, કડવાં ઑરેંજનું તેલ ચમચી ૨.

કલઇવાળી તપેલીમાં એક શેર પાણી કકડાવીને ઉતારી તેમાં જરા જરા કરી બધી શાકર પીગળાવીને બરાબર પાકો ચાસવાળો શીરો કરી ઠંડો થવા માટે મોટાં છાલકાં કાંઠીનાં ડીશમાં રેડવો અને તદન ઠંડો થાયને સ્પીરીટમાં તેલને બરાબર મેળવીને શીરામાં ભેળો કપડાંથી ગાળીને બાટલીઓમાં ભરી બુચ મારીને લાખથી પૅક કરવું. અને કોઇબી મીઠાઇમાં ક્યુરેસો નાખવા લખેલું હોય તેમાં એ નાખવો. બનાવતી વેળા સ્પીરીટની બાટલી ચુલા આગળ લઇ જવી નહી. કારણ સ્પીરીટ સળગી ઉઠશે.

ક્રીસમસ દીશ.

નાનાં સ્પંજ કેક રતલ ૧, રૅડકરંટ જૅલી રતલ ૦ાા, બદામનાં ઝીણાં મકરૂન રતલ ૦ાા, છુંદેલી ખાંડ રતલ ૦ા, શૅરી તથા રેજીન વાઈન હરેક પાઈંટ ૦ાા, બદામની સ્લાઈસ ખપ મુજબ.

'સ્પંજ કેકની પતળી કાતરીઓ કાપી એને તથા મકરૂનને એક ઉંડાં દીશનાં તળીયાંમાં અળગું ગોઠવવું અને બાકીના બધા સામાનને એક કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ભેળીને ચુલે ઉંધાડું મુકી કકરો પડેને ઉતારીને દીશમાં રેડી બધું કેક તથા મકરૂનમાં પચવા દેવું. પછી આએ ચોપડીમાં પતળાં કસ્ટર તથા ક્રીમ છાપેલું છે તેમાંનું ગમે તે એક બનાવી દીશમાં ઉપરથી તે રેડી ઘટ થાયને બદામની સ્લાઈસને ઉપર પાસે પાસે ખોસ્વું. બદામ, કસ્ટર અથવા ક્રીમ વગર અમથું પણ એ સારૂં લાગે છે. દારૂ વધારે પસંદ નહી હોય તો ઓછો લેવો.

કીસીસ.

તાજાં ૧૦ ઈડાંની સફેદીને ઘણો કડણ કફ ચઢાવી તેમાં ખપતી ખપતી દલેલી ખાંડ ભેળી કડણ કરીને ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલા અથવા કોઈ પણ ઍસૅન્સ નાખીને જરા મસળવું. પછી સફેદ કોરાં કાગજને માખણ લગાડીને તેની ઉપર જરા છેટે છેટે અકેક ચમચી જેટલી મેળવણી મુકીને મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં યા તંદુરમાં લાલ ભુંજીને ગરમ હોય ત્યારેજ સંભાળથી કાગજ પરથી ઉપાડીને બબેનાં તળીયાંને અકેક સાથે અડાડાવીને વળગાવવાં.

કુમાસ.

છુંદેલી અથવા સફેદ મેદા ખાંડ શેર ૦ાાા, ઘઉંનો ઝીણો રવો તોળા ૧૫, સોજી બદામની બીજ શેર ૦ા, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૫, સોજું મીઠાઈનું ઘી તથા કરંટ દરાખ હરેક નવટાંક, એળચીના દાણા તોળો ૧, કૅરવેસીદ તોળો ૦ા, તાજાં ઈડાં ૪, સોજી ગઢાઉ તાડી બાટલી ૦ા, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૬, લગાડવા માટેનું ઘી ખપ મુજબ.

એળચીને છુંદવી. કૅરવેસીદને ખોખરી કરવી. કરંટને ધોઈ નુછી કોરડી કરીને તેની ઉપર સેજ આટો ભભરાવીને તેમાં ભેળવી

બદામને છોલી ધોઈ નુછીને કોરડી કરવી અને બાર બદામની ઘણી બારીક સ્લાઇસ કાપી બાકીનીને છુંદવી. પછી તદન કલઈ ભરેલી કથરોટ યા પુનચામાં ચાર ઇડાંની દાળ તથા સફેદી નાખી તેમાં હાથ વડે ઘી મેળવી આટો, રવો તથા ખાંડ ભેળાને સારી કાની ગુંદવું અને બદામની સ્લાઇસ તથા ત્રીજા ભાગ જેટલી કરંટ જુદી રાખીને બાકીની બે ભાગ કરંટ, છુંદેલી બદામ, કૅરવેસીદ, એળચી તથા ગોલાબને કથરોટમાંની મેળવણીની સાથે એક કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખીને તેમાં બધી તાડીને બરાબર ભેળાને ખુબ તરેહ મેળવી ખમીર ચઢવા માટે ચાર કલાક બળતા ચુલાથી દુર ઢાંકી રાખ્વું. તે પછી એ મેળવણીથી પોણી ભરાય તેટલી એક કલઈ ભરેલી ત્રાંબાની લંગડીમાંનું ઘી જાડું જેવું પડ ચોપડીને તેની અંદર એ બધી મેળવણી ભરી બાકી રહેલી એક ઇડાંની સફેદીને કડણુ કફ ચઢાવી લંગડીમાં ભરેલી મેળવણીની ઉપર લગાડી પેલી જુદી રાખેલી કરંટ તથા બદામની સ્લાઇસને ઉપર ભભરાવી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ચુલા ઉપર મજાહનું લાલ ભુંજવું. એ કુમાસ મજાહનું થાય છે અને કેકના જેવું લાગે છે.

કુમાસ ૨ જું.

ઘઉંનો ઝીણો રવો રતલ ૧, સોજુ તાજુ દુધ શેર ૦॥, સોજુ ઘી શેર ૦।, પદરખાનાનું ખમીર અથવા બોરવીક્ષ બેકીંગ પાઉદર તોળા ૨, ચુંટેલી ખસખસ તોળો ૧॥, નીમક તોળો ૧ ખોખરી કીધેલી કૅરવેસીદ તોળો ૦।. લગાડવાનું ઘી ખપ મુજબ.

કલઈ ભરેલી તપેલીમાં રવો નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી ઘી નીમક તથા ખમીર નાખી હાથ વડે ગુંદીને ખમીર ચઢે ત્યાં સુધી ચુલા આગળ છેટે ઢાંકી રાખ્વું. પછી કેક બનાવવાના સોજા બે ગોળ દાબડાઓને ઘી લગાડી મેળવણીથી પોણા ભરી ઉપર કૅરવેસીદ તથા ખસખસ ભભરાવીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠી યા તંદુરમાં મજાહનું લાલ ભુંજવું. પણ ખમીરને બદલે બેકીંગ પાઉદર હોય તો ઉપર મુજબ મેળવણી તૈયાર કરીને છેલ્લે બેકીંગ પાઉદર ભેળી તુર્તજ ભુંજવા મુકવું.

કુરડઈ.

કુરડઈ બનાવવા માટે પીતલ અથવા ત્રાંબાનો ચાર પાંચ ઈંચ ઉંચો અને ત્રણ ઈંચના વ્યાસનો નળો કરાવવો અને તેની ઉપરની કીનારી પર તપેલીના કાંથા જેવી કોર રાખવી અને તેની હેઠે તળીયું મુકી તેની વચમાં રાઇના દાણા જેટલા ૦ા ઇંચને અંતરે પાડેલાં સાત આંધરાંનું ગોળ ચોકઠું પાડવું. પછી એક ગજને આસરે લાંબો અને પાંચેક ઇંચ પોહોળો અને નાળાની ઉંચાઈ જેટલો સાગનાં લાકડાંનો ટુકડો લેવો અને તેની વચમાં નળો બેસતો આવે તેટલો સરખો ગોળ ગાળો કોતરાવીને તેમાં નળાને કીનારી પરથી ટેકાવીને મુકવો અને એ નળામાં હેઠે સુધી ચપટ બેસતું આવે તેટલું પણ નળાનાં કરતાં થોડું ઉંચું રેહે તેટલું ઉંચું સરખું ગોળ લાકડું કંટારી પાશે લેથ ઉપર ઉતરાવીને તેની ઉપર મજબુત હૅન્ડલ જડાવવું. પછી કુરડઈ બનાવવી હોય ત્યારે તાજું કાઢેલું સુકાવ્યા વગરનું પણ કઠણ ઘઉંનું દુધ એક શેર લઈ તેને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ચાર શેર ઠંડાં પાણીમાં બરાબર પીગળાવીને તેમાં બારીક ક્રુંદેલી ૦ા તોળો ફટકી તથા એક તોળો નીમક મેળી ધીમે બળતે ઘુટયા કરવું અને હેઠે લાગવા દેવું નહી. પછી કણ જેવું થાયને ઉતારી ઉપર લખેલા સાંચાનો ગજને આસરેના લાંબાં લાકડાંના બેઉ છેડાને બે ખુરશી યા બીજાં કશાં પર ટેકાવીને મુકવું અને એ રાંધેલું દુધ નળાના ગાળામાં ભરીને તેની ઉપર પેલું ગોળ બુચના જેવું લાકડું મુકી તેનાં હૅન્ડલને બે હાથે જોરથી દાબવું. જેમ કરતાં હેઠેનાં સાત આધરાંમાંથી જાદી સેવ થઇને હેઠે પડશે તેને એક રકાબીના તળીયાંને પાણીથી ભીનવીને તેની ઉપર ઝીણી જલેબીની કાની ગોળ પણ પુરીનાં કરતાં જરા મોટી કુરડઈ પાડવી. પછી ઘાસના પેંડાને તડકામાં પાંથરીને તેની ઉપર કુરડઇને રકાબી ઉપરથીજ ઉથલાવીને કાઢવી અને બરાબર સુકાવને ભરી રાખવી. જ્યારે ખાવી હોય ત્યારે પેણામાં પુરતું ઘી નાખી બરાબર કકડાવીને તેમાં કુરડઈ નાખી હેઠે ધીમી આંચ રાખીને તદન સફેદ પણ કકરી તળવી. તળાયાથી કુરડઈ હોય છે તેનાં કરતાં ઘણી મોટી થાય છે અને રંગમાં તેમજ સ્વાદમાં તળેલા સારીયા જેવીજ લાગે છે. કુરડઇ માટે તૈયાર સાંચા પણ હોય છે તે મળી શકે તો તે લેવો.

કુલ કપ.

કલૅરટ બાટલી ૧, સોના મોટાં સપરચન ૩, ખાટાં લીંબુ ૩, સફેદ ઝીણી ખાંડ ખપ મુજબ.

સપરચનને છોલી લીંબુને ધોઇને એ બેઉની ઘણી બારીક સ્લાઇસ કાપી કોડીનાં મોટાં બોલમાં એક પડ સપરચનનું બીજું ખાંડનું અને ત્રીજું લીંબુનું એમ અકેકની ઉપર મુકીને માહે કલૅરટ નામીને ચાર કલાક ઢાંકી રાખવું. તે પછી બધું બરાબર એકરસ કરી કપડાંથી ગાળી આઇસ નાખીને પીવું.

કુલ કપ ૨ જું.

ત્રણ ભાગ લૅમનેડમાં એક ભાગ શૅરી અથવા મદીરા ભેળી આઇસ નાખી ઠંડું કરીને પીવું.

કુલફી.

સોનું તાજું દુધ શેર ૪, જાડું નીમક રતલ ૨, સોજી ખાંડ તથા તાજી મલાઇ હરેક શેર ૧, બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક નવટાંક, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાનો ચમચો ૧ થી ૧॥, ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૨૦, આઇસ રતલ ૧૬, ઘઉંનો આટો ખપ મુજબ.

બદામ પસ્તાંને છોલીને બારીક પીસવું. પછી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં દુધ રેડી ચુલે મધ્યમ બળતે મેલી માહે એક કકરો પડેને ખાંડનો કચરો કાઢીને માહે તે નાખી ચમચ ફેરવ્યા કરવી અને અડધું બળેને ઉતારી ઠંડું થાયને એમાં બધો સામાન ભેળવો. પછી એ કુલફી માટે પત્રાંના લાંબા ગોળ નળા જેવા પણ હેઠેથી સાંકડાં અને ઢાંકણુ આગળથી પોહોળા ચારથી પાંચ તસુ જેટલાં લાંબાં મોલ્ડસ આવે છે તેમાં જેટલાંમાં સમાય તેટલાંમાં એ મેળવણી ઉપર સુધી ભરીને ઢાંકણ ઢાંકવું અને થોડો ઘઉંનો આટો પાણીથી બાંધી ઢકણુની ફાટ ઉપર લગાડીને સપટ, બીડી લેવું. ત્યારબાદ આઇસના બે ત્રણ મોટા કટકા જુદા રાખી બાકીનાંનો ભુકો કરી અડધાં આઇસ સાથે અડધું નીમક એક માટલાંમાં હેઠે ભરીને તેની ઉપર બધાં કુલફીનાં મોલ્ડસ અકેકની પાસે પાસે ગોઠવીને આડાં મુકી તેની ઉપર બાકીનું આઇસ તથા

નીમક ભેળીને નાખી ઉપરથી પેલા આઇસના મોટા ત્રણ કટકા મુકી ઉપર નમદો દાબીને મુકીને પછી માટલું ઢાંકી રાખવું. ચાર કલાકમાં કુલફી કઠણ બંધાય છે. સાધારણ કુલફી બનાવવી હોય તો દુધને બાળીયા વગર એક કકરો પડેને માહે ખાંડ ભેળી બીજા ત્રણ ચાર કકરા પાડીને ઉતારી ઠંડું થાયને ટેસ્ટ માટે ઘણો સોજો ગોલાબ નાખી. ઉપલીજ રીતે એને મોલ્ડમાં ભરીને એજ રીતે આઇસમાં મુકયાંથી પણ કુલફી બંધાય છે.

કૃલાર્સ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉનો આટો રતલ ૦॥, દલેલી ખાંડ રતલ ૦।, સોજું માખણ શેર ૦।, તાજાં ઇડાં ૨, છુંદેલું જાયફળ ૧, ઘી ખપ મુજબ.

ઇડાંની દાળીને ખાવાના કાંટા વડે ખુબ દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી કલઈ ભરેલા ખુનચામાં ખાંડ નાખી માહે માખણ મેળવી જાયફળ નાખીને સારીકાની ભેળવું અને આટામાં ઇડાં મેળવીને પછી બધું સાથે ભેળી અડધી ઇંચ જાદો રોટલો વણીને તેની પતળી પતળી ચીપો કાપી તેને વળ દઇને પછી આપણી મરજી મુજબના ઘાટ ગોઠવી એક મોટી કઢાઈમાં પુરતુ ઘી નાખી બરાબર કકડેને ધીમુ બળતુ રાખી બદામી રંગનાં તળવાં. એ આકાર ગોઠવવાની રીત એમ છે કે પેલી કાપેલી ચીપનો પેહલે બાહેરનો આકાર ગમે ગોળ, ડાયમંડ યા કેકના જેવો કરી તેના બેઉ છેડા પાણીથી વળગાવવા, કારણ અમથા વળગાવેલા તળાતાં છુટા પડી જશે. પછી બીજી ચીપો લઈ એની વચમાં જાળી પડે તેમ તેના બેઉ છેડા બાહેરના આકાર સાથે પાણી લગાડીને સફાઇથી વળગાવવા.

કુસંદી કેરીની.

સાખ્ખા વગરની કાચી કેરીને છોલી તેની જાદી કાપેલી ચીપ શેર ૪, નીમક રતલ ૦॥, ચીચારા કાઢેલી નવી આમલી શેર ૦॥, ગોવાનાં સોજા સુકાં લાલ મરચાં; આદુ; લસણ તથા આખી રાઈ દરેક નવટાંક, સોજુ રાઇતું તેલ બાટલી ૧.

નીમકમાંથી એક તોળો જુદુ કાઢીને બાકીનાં બધાં સાથે કેરીની ચીપને બરણીમાં ભરી બાર કલાક રાખ્યા પછી કાઢીને સાફ

ટાપલીમાં નાખી તેની ઉપર સાફ કેળનુ પાદડુ મુકીને તેમાં બેસ્તું આવે તેટલુ ઢાંકણુ યા રકાબીને ચટ્ટુ મુકી તેની ઉપર વજન મેલી બે કલાક રાખ્વું તેટલાં બધા સામાન તથા પેલાં એક તોળા નીમકને સાફ તદન કોરડા પાતા ઉપર બારીક પીસી તેમાં કેરીની ચીપ બરમોટી તદન કલઇવાળી તપેલીમાં બે ભાગ તેલ રેડી એક ભાગ જુદું રાખીને માહે મસાલા સાથની કેરી ભેળી ધીમે બળતે ચુલે મુકી લાકડાંના ચમચા વડે ફેરવ્યા કરવું અને પંદર મીનીટે ઉતારી ઠંડું થાયને પોહોળાં મોઢાંની બાટલીઓ થોડી થોડી અધુરી ભરી બાકી રહેલું પેલું એક ભાગ તેલને ઉપર નામી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવું.

કુસંદી બરમાહ.

સારી જાતની સાખ્યા વગરની કાચી કોયળ કેરીને સોજી ધોઈ ગુછીને છાલ સાથેજ ઉભી બબે ફાડચાં ચીરી ગોટળી કાઢી નાખી તોળાને તે શેર ૫, નીમક રતલ ૦ાા, ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી શેર ૦ાા, સોજાં લાલ સુકાં મરચાં તથા આખી રાઈ દરેક નવટાંક, સોજું રાઇનું તેલ બાટલી ૧, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૦ાા.

કેરીને બે દીવસ નીમક સાથે બરણીમાં રાખ્વી પણ બીજે દીને તળે ઉપર કરવી અને ત્રીજે દીને કાઢીને બે દાહડા તડકે સુકવવી. અને બનાવવાની થોડા કલાક અગાઉ આમલીને બારીક પીસી કોડીનાં વાસણમાં સરકા સાથે પાંચ કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી તેમાં બધો સામાન ભેળીને બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું. કુસંદીમાં રંગ જોઇયે તો બધા સામાન ભેગી સોજી ભેળ વગરની દળેલી હળદ તોળા ૨ ભેળવી, એને દસ દીવસ તડકે સુકવી.

કેક અખરોટનું.

છુંદેલી ખાંડ શેર ૦ાા, ભાંજેલી સોજી નવી અખરોટ; બદામની બીજ; સોજું માખણ તથા મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો દરેક રતલ ૦ા, તાજાં ઇંડાં ૬, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૨, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

અખરોટને હલકે હાથે બારીક છુંદવી. બદામને છોલીને છુંદવી. ઇંડાંની સફેદીને ફેણ ફફ બનાવવો. અને એમાંથી અડધીને

કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે બદામ, અખરોટ, ખાંડ તથા ઍસૅન્સ નાખી બરાબર મેળવીને પછી ઇડાંની દાળ નાખીને લાકડાંના સોટા અથવા લાકડાંના મોટા ચમચાથી ઘુંટવું. ત્યારબાદ બાકીની સફેદીમાં જરા જરા કરી બધો આટો બરાબર ભેળીને તપેલીમાંની મેળવણીમાં નાખી બધું સારીકાની એક રસ કરવું. પછી એ મેળવણીથી પોણો ભરાય તેટલા પત્રાંના ગોળ દાબડામાં માખણ લગાડેલું સફેદ કાગજ મેલી મેળવણી પોણો ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠી અથવા તંદુરમાં મજાહનું લ.લ ભુજીને કાઢી ઉપર સપાટી પરથી સરખું કાપી આઇસીંગ ખાંડની છાપેલી છે તે બનાવીને તેમાંજ લખેલી રીતે કેકની ઉપર તેમજ ફરતી બોરદુ ઉપર લગાડવી યા પાંઠરવી.

કેક આરારૂટનાં.

સોજો આરારૂટ તથા બારીક ઘુંદેલી ખાંડ દરેક તોળા ૧૨, તાજાં ઇડાં ૪, સફેદ વાઇન અથવા બ્રૅંડી નાના ચમચા ૨, ઘણો સોજો ગોલાબ નાનો ચમચો ૧, માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંને મોટી સુપ પ્લેટમાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવાને પતળાં કરવાં. પછી તેમાં ખાંડ, ગોલાબ તથા બ્રૅંડી યા વાઇન ભેળા ચુલા ઉપર કકડતાં પાણીની તપેલીની ઉપર એ સુપ પ્લેટ મુકીને ચમચાથી દસ મીનીટ ઘુટયા કરવું. તે પછી એમાં જરા જરા કરી બધો આરારૂટ બરાબર મેળવીને પછી ઉતારવું અને થોડાં પત્રાંનાં કોડીયાની અંદર પરણું માખણ લગાડીને તેમાં એ મેળવણી ભરી મધ્યમ ભઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુજવાં.

કેક ઇટૅલ્યન.

જાયફળની ખમણીથી ખમણેલું વેલાતી પનીર રતલ ૦|, સાફ કીધેલી ચરબી અથવા માખણ તોળા ૫, મૅકેરોની તોળા ૨||, તાજું ઇડું ૧, વાટેલું નીમક તથા દલેલાં મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૦||.

મૅકેરોનીને કકડતાં પાણીમાં ચુલા ઉપર નાખી નરમ થાયને ઉતારી ચાળણી યા બોયામાં નાખી પાણી નીકળી જાયને તેના અકેક ઇંચ જેટલા કટકા કરવા અને બધા સામાનને ચરબી યા માખણની સાથે બરાબર મેળવી મોલ્ડ અથવા બીજા કોઇબી

વાસણમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બરાબર બાંફવું. એ કેક પણ એવી સાથે ખાવું.

કેક ક્લેકશન.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૨ાા, બારીક છુંદેલી ખાંડ રતલ ૧, માખણ રતલ ૦ાા, પદરખાનાંનું હૉપસનું તાજું ખમીર તોળેલું રતલ ૦ાા, સોજું દુધ શેર ૦ાા, તાજાં ઇડાં ૪, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦ાા, મોલ્ડને લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

એક તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં બધો સામાન અકેક પછી નાખી સારીકાની ભેળીને છેલ્લે ખમીર મેળવી બળતા ચુલા આગલ જરા છેટે ઢાંકીને મુકવું અને ખમીર ચઢેને મોલ્ડને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠી યા તંદુરમાં અથવા લંગડી કે વાઠીમાં ભરીને ચુલા ઉપર મજાહનું બરાબર ભુંજવું.

કેક ઇસ્ટર.

મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧ ને તોળા ૫, દલેલી યા બારીક છુંદેલી ખાંડ તથા સોજું માખણ દરેક રતલ ૦ાા, છુંદેલી તજ અથવા જાયફળ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સોદાબાઇકાર્બ સપાટ ભરેલી ચમચી ૦ાા, ઇડાં ૨ ની દાળ તથા ૧ ની સફેદી, સાટા માટે બીજો આટો ખપ મુજબ.

કલઈ ભરેલી કથરેટ યા ખુનચામાં આટો નાખી તેમાં અડધું માખણ બરાબર ભેળવું અને બાકીનાં માખણને પીગળાવી તે તથા ઇડાંની દાળ, સફેદી તથા એળચી યા તજ બધું આટામાં મેળવી છેલ્લે સોદા બરાબર ભેળી ઘટે તો સેજ પાણી નાખી ખુબ તરેહ ગુંદીને આટો બાંધી સાટો નાખીને અડધી ઇંચ જાદો રોટલો વણી કોઈ પણ આકારના કટકા કાપી ગરમ ભઠીમાં ભુંજવાં. એ કેક મજાહનાં થાય છે.

કેક ઇસ્ટર ૨ જું.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૨, સોજું માખણ શેર ૦ાા, પદરખાંનનું હૉપસનું તાજું ખમીર તોળેલું રતલ ૦ાા,

બારીક છુંદેલી ખાંડ તથા ઑરેંજના વેલાતી સુકા મુરબ્બાનાં ઝીણા કટકા દરેક રતલ ૦I, સોજુ દુધ પાશેર ૧, જાવંત્રી ૧ જાયફળની પાઉડર જેવી છુંદેલી સુંઠ ઉપસેલી ભરેલી ચમચા ૧, તાજાં ઇંડાં ૪, મોલ્ડને લગાડવાનું બીજું માખણ ખપ મુજબ.

દુધને કલઇવાળી તપેલીમાં નામી માહે જાવંત્રી નાખી ગરમ ભેભટની ઉપર ઉંધાડું મુકવું અને માહે જાવંત્રાનો કસ ઓગળેને ઉતારી દુધને ગાળીને અડધાંમાં ખમીર ભેળવું અને બાકીનાં અડધાંમાં બધો સામાન ભેળાને પછી ખમીર સાથનું દુધ મેળવી કલઈ ભરેલી કથરોટમાં આટો નાખીને તેમાં એ બધું સારીકાની ભેળી કલઇવાળી તપેલીમાં બધું ભરી બળતા ચુલા આગલ જરા છેટે ઢાંકીને ખમીર ચઢવા મુકવું. પછી ખમીર ચઢેને કેકનાં મોલ્ડને પુરતુ માખણ લગાડી તેમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠીયા તંદુરમાં બરાબર ભુંજીને આઇસીંગ ખાંડની આજ્ઞે ચોપડીમાં છાપેલી છે તે બનાવીને કેકની ઉપર પાંથરવી.

કેક ઍપલ.

સારી જાતનાં સોજાં સપરચન રતલ ૨, સોજી ખાંડ રતલ ૧, સોજુ માખણ નવટાંક, ઘણોજ બારીક કાપેલો માલુંગાંનો અથવા ઑરેંજનો વેલાતી સુકો મુરબ્બો તોળા ૩, લીંબુ ૧ નો રસ, ખમણેલું જાયફળ ૧.

સપરચનને છોલી ચાર કટકા કાપી વચમાંનો ગાંઠ કાપીને બરાબર કાઢી નાખી તદન કલઈ ભરેલી સોજી તપેલીમાં નાખી માહે બધો સામાન ભેળી ઢાંકીને ધીંગારે મુકવું પણ અવાર નવાર ઉંધાડીને તળે ઉપર કરવુ અને સપરચન નરમ થાયને ઉતારી ઘુંટીને સારીકાની મેળવી સફેદ કોરાં કાગજને સોજું ખાવાનું સૅલેડ ઑઇલ લગાડી તેની ઉપર એ મેળવણીના છુટા છુટા નાના ડ્રૉપ્સ મેલીને ઠંડી ભઠ્ઠીમાં મુકવું અને કઠણ થાયને કાઢીને ઠંડાં થાયને તીનના દાબડામાં ભરવા.

કેક ઓટમીલ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા જાદો સ્કૉચ ઓટમીલ દરેક રતલ ૦II, બારીક છુંદેલી ખાંડ શેર ૦II, માખણ

રતલ ૦।, સેાજું દુધ પાશેર ૧, તાજું ઇડું ૧, બેકીંગ પાઉડર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧॥, લગાડવા માટે બીજું માખણ ખપ મુજબ.

એક કલઇ ભરેલી તપેલીમાં આટેા તથા બધેા સામાન એકેક પછી બરાબર મેળવી છેલ્લે બેકીંગ પાઉડર ભેળી મેાલ્ડને અથવા કેક બનાવવાના ગેાળ દાબડાને પુરતું માખણ લગાડીને તેમાં જરા અધુરી મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમા અથવા કલઇ ભરેલી વાટી અથવા લંગડીને માખણ લગાડી તેમાં ભરી તુર્ત ચુલા ઉપર ભુંજવાં મુકવું.

કેક ઑરલ્યન્સ.

મીલનેા પેહલાં નંબરનેા ચેાખાનેા આટેા તથા દલેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦॥, સેાજું માખણ રતલ ૦।, તાજાં ૧૨ ઇડાંની દાળે તથા ૭ ની સફેદી, ઉંડી નાના ચમચા ૨, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૨૫, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

કલઇ ભરેલી તપેલીમાં દાળને ખુબ દેાહવી સફેદીને કડણ કરૂ ચઢાવીને માહે તે ભેળાયા પછી માખણ મેળવી આટેા તથા બીજેા સામાન સારીકાની ભેળા એકરસ કરવું અને એક મેાલ્ડને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી ગરમ ભઠ્ઠીમાં બરાબર ભુંજવું.

કેક કવીન.

મીલનેા પેહલાં નંબરનેા ઘઉંનેા આટેા રતલ ૧, સેાજું માખણ; તથા છુંદલી ખાંડ દરેક રતલ ૦॥, કરંટ દરાખ રતલ ૦।, ઑરેંજનાં વેલાતી સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કટકા તેાળા ૧૫, તાજાં ઇડાં ૩, સેાજું દુધ પાશેર ૦॥, ક્રીમ ઑવ તારતર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સેાદાબાઇકાર્બ ચમટી ૨, લીંબુનું ઍસૅન્સ ચમચી ૦॥,. લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

કલઇ ભરેલી કથરેાટ યા બુનચામાં માખણ સાથે ખાંડ ભેળી ઘુંટીને નરમ કરી તેમાં એકેક પછી બધાં ઇડાં મેળવવાં અને આટામાં સેાદા તથા ક્રીમ ઑવ તારતર બરાબર ભેળી માહે નાખી બાકીનેા બધેા સામાન મેળવી સારીકાની બધું એકરસ કરવું અને કેક બનાવવાનાં કેાડીયાંને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં જરા ઓછી મેળવણી ભરીને તુર્ત ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવા મુકવાં.

કેક કવીન ૨ જાં.

સોજું કઠણ માખણ; છુંદેલી ખાંડ તથા મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો દરેક રતલ ૧, સાફ કીધેલી કરંટ દરાખ રતલ ૦ા, કડવી બદામની બીજ તોળા ૩, છુંદેલું જાયફળ તોળો ૦ા, તાજાં ઇડાં ૮, બ્રેંડી નાના ચમચા ૩, લગાડવાનું માખણ; તથા ગોલાબ અથવા ઑરેંજ ફલાવર વૉટર ખપ મુજબ.

કરંટને ધોઈ કોરડી કરી ઉપર જરા આટો ભભરાવીને તેમાં ભેળવી. ગોલાબ અથવા ઑરેંજ ફલાવર વૉટરથી માખણને ધોઇને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ઘુંટવાના સોટા વડે ઘુંટી માહે પાણી છુટે તે કાઢી નાખીને માહે જરા જરા કરી બધી ખાંડ મેળવી ઇડાંને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવીને તે નાખ્યા પછી બાકીનો સામાન એકેક પછી ભેળા છેલ્લે બ્રેંડી નાખીને લગભગ અડધો કલાક સુધી સોટાથી ઘુંટવું. પછી પત્રાંનાં કોડીયાંને પુરતું માખણ લગાડી મેળવણીથી જરા અધુરાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવા.

કેક કાનપોર.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સોજું માખણ તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક શેર ૦ા, બારીક દલેલી ખાંડ શેર ૦, તાજાં ૨ ઇડાંની દાળ તથા ૩ ની સફેદી, સોજું દુધ પાશેર ૦ા.

આટાને કલઇ ભરેલી કથરોટ યા ખુનચામાં નાખી તેમાં માખણ, દુધ, છુંદેલી ખાંડ, બે દાળ તથા બે ઈંડાંની સફેદી ભેળી બરાબર ગુંદીને આટો બાંધી જરા સાટો નાખી પતળું વણી ગ્લાસ વડે કાપવું અને બાકી રહેલી એક ઇડાંની સફેદીમાં દલેલી ખાંડ મેળવી એ કાપેલાં કેકની ઉપર લગાડીને ભઠ્ઠીમાં ભુંજવાં. અને ગમે તો ઇડાં લગાડવાને બદલે અડધો તોળો ખોબરી કીધેલી કૅરવેસીદને ઉપર ભભરાવવી.

કેક ક્રીમ.

દલેલી ખાંડ રતલ ૦ાા, દુધની કઠણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦ાા, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦ા, તાજાં ૮ ઇડાંની

દાળ તથા ૧૦ ની સફેદી, બ્રૅંડી નાના ચમચા ૨, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, માખણ ખપ મુજબ.

ઇંડાંની દાળને ખુબ ઘુંટવી અને સફેદીને કઠણ ફ્રૂ ચઢાવવો. આટાને જરા સેકી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં છાલ તથા ઇંડાંની દાળ ભેળા બ્રૅંડી તથા ખાંડ નાખી કેક ઘુંટવાના સોટા વડે પંદર મીનીટ ઘુંટયા પછી ક્રીમને જુદી સારીકાની ઘુંટીને માહે તે મેળવવી. છેલ્લે સફેદી ભેળાને કેકનાં મોલ્ડને પુરતું માખણ લગાડી તે એ મેળવણીથી જરા અધુરૂં ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવુ.

કેક ક્રીસમસ.

સોજુ માખણ તથા બારીક છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૧॥, સોજી બદામની બીજ તથા ઘઉંનો ઝીણો રવો દરેક રતલ ૧, ઑરેંજના વેલાતી સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કાપેલા કટકા રતલ ૦॥, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ½, બ્રૅંડી નાના ચમચા ૪, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૩, તાજાં ઇંડાં ૧૭, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છોલીને ઘણી બારીક છુંદવી. ઇંડાંની દાળને ખુબ ઘુંટવી અને સફેદીને કઠણ ફ્રૂ ચઢાવવો. પછી માખણને તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં કેક ઘુંટવાના સોટા વડે ઘુંટીને નરમ કરી તેમાં જરા જરા કરી ખાંડ ભેળાને પછી દાળ ખુબ તરેહ મેળવી બ્રૅંડી રેડી જરા જરા કરી રવો નાખી સારીકાની ઘુંટીને બદામ, એળચી, જાયફળ, મુરબ્બાના કટકા તથા ઍસૅન્સ બરાબર ભેળી છેલ્લે ફ્રૂ ચઢાવેલી સફેદી મેળવવી. પછી પાઈ દીશમાં અથવા મોટી સુપ પ્લેટમાં માખણ લગાડેલું સફેદ કોરૂ કાગજ સરકું મુકીને તેમાં મેળવણી રેડી મધ્યમ ભઠી અથવા તંદુરમાં ભુંજવા મુકવું અને તૈયાર થાયને કાઢીને ઉપરનો ઉપસી આવેલો ભાગ ગરમ કીધેલી છરી વડે સરખો કાપી કાઢીને આજે ચોપડીમાં આઇસીંગ ખાંડની છાપેલી છે તે બનાવીને ઉપર તે પાંથરવી. ગમે તો આસરે ૯ઢી ઇંચ વ્યાસના પત્રાંના નાના ગોળ દાબડાઓમાં હેઠે તેમજ ફરતાં માખણ લગાડેલાં કોરાં કાગજ મુકી માહે જરા અધુરી મેળવણી ભરવી અથવા કલઈ ભરેલી લંગડી યા વાદીમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની

રીતમાં લખ્યા મુજબ ચુલા ઉપર ભુંજી ઉપરથી કાપી સરખું કરીને તેની ઉપર આઇસીંગ પાંથરવી. એ કેકનો ટેસ્ટ ઘણો સારો થાય છે.

કેક ક્રીસમસ ૨ જું.

સોજું માખણ રતલ ૧॥, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સાફ કીધેલી કરંટ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક રતલ ૦॥।, દલેલી ખાંડ શેર ૧, નવી બદામની બીજ રતલ ૦॥, ઑરેંજના વેલાતી સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કટકા શેર ૦॥, તાજાં ઇડાં ૧૫, છુંદેલુ જાયફળ તથા જાવંત્રી દરેક તોળો ૧, બ્રૅંડી તથા સફેદ વાઇન દરેક નાના ચમચા ૩, કાગજને લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છોલીને છુંદવી. બેઉ દરાખને ધોઈ લુછી કોરડી કરી ઉપર જરા આટો ભભરાવીને તેમાં ખરમોટવી. ઇડાં ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી તદન કલઇવાળી તપેલીમાં માખણ નાખી કેક ઘુંટવાના સોટા વડે ખુબ ઘુંટી માહે પણી છુટે તે કાઢી નાખીને ખાંડ ભેળી કફ ચઢાવેલી સફેદી નાખી લગભગ અડધો કલાક ઘુંટ્યા પછી દાળ મેળવીને જરા જરા કરી આટો નાખતાં જવું અને બીજો અડધો કલાક ઘુંટવું. તે પછી બાકીનો બધો સામાન નાખીને જરા વાર ઘુંટ્યા પછી છેલ્લે બ્રૅંડી તથા વાઇન ભેળા આએ ચોપડીમાં કેક બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ પત્રાંના ગોળ દાબડામાં માખણ લગાડેલું જાડું કોરૂં કાગજ મુકી મેળવણીથી દાબડો પોણો ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી અથવા તંદુરમાં ત્રણથી ચાર કલાક ભુંજીને કાઢી ઉપરનો ઉપસેલો ભાગ ગરમ કીધેલી છરી વડે સરખો કાપી કાઢીને પછી આઇસીંગ બદામની છાપેલી છે તે બનાવીને ઉપર પાંથરવી અને તે સુકાય પછી આઇસીંગ ખાંડની બનાવીને ઉપર તે પાંથરી, સુકાવા માટે ઠંડી ભઠ્ઠીમાં કેક મુકવું.

કેક ક્રીસમસ ૩ જું.

સોજું કઠણ માખણ રતલ ૧॥, છુંદેલી ખાંડ રતલ ૧ ને તોળા ૫, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦॥।, સોજી બદામની બીજ રતલ ૦॥, ઑરેંજના વેલાતી સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કાપેલા કટકા શેર ૦॥, કીસમીસ દરાખ; કરંટ દરાખ તથા ઘઉંનો

ઝીણો રવો દરેક રતલ oા, ખાખરી કીધેલી ક્રૅરવેસીદ તોળા ૨, ખુંદેલી એળચી; જાયફળ તથા Brown & Polson's Paisley Flaur દરેક તોળો ૧, બ્રૅંડી નાના ચમચા ૪, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૩, તાજાં ઇડાં ૧૬ લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છોલીને ઘણી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઈ નુછીને કોરડી કરવી. કીસમીસ તથા કરંટને સાફ કરી ધોઇ નુછીને કોરડી કરી ઉપર જરા આટો છાંટીને તેમાં ખરમોટવી. ઇડાંને ભાંજી દાળને તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખ્વી અને સફેદીને કડણુ કઈ ચઢાવવો. પછી દાળમાં માખણ તથા ખાંડ નાખી કેક ઘુંટવાના સોટા વડે પંદરેક મીનીટ ઘુટયા પછી રવો નાખીને મેળવી જરા જરા કરી અડધો આટો ભેળી બીજી દસેક મીનીટ ઘુંટયા બાદ અડધી સફેદી મેળવી બાકી રહેલો અડધો આટો ઘુટયા વગર એમજ બધો મેળવી દઇને મુરબ્બો, બદામ, દરાખ, એળચી, જાયફળ, બ્રૅંડી, ક્રૅરવેસીદ તથા વૅનીલા ભેળીને પછી પેસ્લી ફ્લૅાઅર બરાબર મેળવી છેલ્લે બાકી રહેલી અડધી સફેદી નાખીને બધું ભેળવું. પછી એ મેળવણીથી પોણું ભરાય તેટલાં એક કેકના પત્રાંના ગોળ દાબડામાં માખણ લગાડેલું સફેદ કાગજ તળીયાંમાં તથા ફરતું બોરદુ પર મુકીને તેમાં મેળવણી ભરી કેક બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવુ. અથવા પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ વાટી કે લગડીમાં ભરીને ચુલા ઉપર ભુંજવું.

કેક ક્રીસમસ હનીકોમ્બ.

ખુંદેલી ખાંડ રતલ ૨, ચોખાનો આટો રતલ ૧, માખણ રતલ oા, છુદેલી એળચી તોળો ૧, મોટાં પાકટ નાળીયેર ૨, ભેળ વગરની સોજી ચઢાઉ તાડી બાટલી oા, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૫, તાજાં ઇડાં ૪, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી oા, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

છરેલા અથવા રંગુનનો હલવો ચોખાને ધોઇને કલઇવાળાં વાસણમાં ત્રણ દીવસ ઠંડાં પાણીમાં ઉપર કપડું બાંધીને ભીનવી રાખ્વા. પણ રોજ પાણી બદલવું પછી ચોથે દીને ધોયાંમાં કાઢી પાણી નીકળી ગયા પછી કપડાંમાં નાખી નુછીને તદનજ કોરડા કરી દળાવી ચાળીને તે આટો ઉપલા હીસાબે એક રતલ લેવો. નાળીયેરને

આમણી તેમાં તાડી રેડી ખુબ ચોળીને બધું દુધ કાઢી કોડીનાં વાસણમાં ગાળીને અંદર ખમીર ચઢે ત્યાં સુધી ઢાંકી રાખવું. તે પછી ઉપર પોપડી આવે તે કાઢી નાખી આટાને કલાઈ ભરેલી કથરોટ યા ખુનચાંમાં નાખી તેમાં એ દુધ તથા નીમક મેળવી ખુબ તરેહ ગુંદીને પછી ઇડાં ભેળી આટો ચીકટ થાય ત્યાં સુધી ગુંદીને ઢાંકી રાખવું. પછી ખાંડનો ટાઇટ શીરો કરી આટો ખીળે પછી તેમાં અડધો શીરો રેડી માખણને તાવીને તે નાખી ગોલાબ તથા એલચી નાખી સારીકાતી મેળવવું અને એ મેળવણી એક ઇંચ જેટલી અધુરી ભરાય તેટલાં મોટાં પાઈ દીશને પુરતું માખણ લગાડીને તેમાં ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવા મુકવું અને લગભગ અડધું ભુંજાયને કાઢીને પેલો બાકી રહેલો અડધો શીરો ઉપરથી સરખો રેડીને પછી પાછું બરાબર ભુંજવું.

કેક કૉફી.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સોજી લાલ ખાંડ રતલ ૦॥, કરંટ દરાખ તથા ઠરીયા કાઢેલી કાળી મોટી દરાખ દરેક રતલ ૦॥, સોજો ગોળ તથા માખણ દરેક રતલ ૦।, સોજી દલેલી કૉફી તોળા ૪, છુંદેલું જાયફળ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, બારીક છુંદેલાં લવંગ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, તાજાં ઇડાં ૮, સોદાબાઇકાર્બ વાલ ૫ (બે આની ભાર,) વાસણને લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ગોળમાંનો કચરો કાઢીને સાફ કરવો. કૉફીમાં કકરા પડતું પાણી અડધો શેર રેડીને દસેક મીનીટ ઢાંકી રાખીને ગાળવું. કરંટ તથા કાળી દરાખને ધોઈ લુછી કોરડી કરીને ઉપર જરા આટો ભભરાવીને તેમાં ખરમોટવી. પછી કલાઈ ભરેલી તપેલીમાં માખણ નાખી તેમાં ગોળ, પછી ખાંડ અને તે પછી કૉફીને બરાબર મેળવી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને તે ભેળાયા પછી જરા જરા કરી આટો મેળવીને પછી બાકીનો બધો સામાન ભેળી છેલ્લે સોદા મેળવવો. પછી કલાઈ ભરેલી વાટી અથવા લંગડીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પણ તુર્તજ ચુલા ઉપર ભુંજવા મુકવું.

કેક કૉર્નફ્લૉઅર.

Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર; માખણ તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦ા, બેકીંગ પાઉદર ઉપમેલી ભરેલી ચમચી ૧ અથવા સોદાબાઇકર્બ ચમઠી ૧, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૨, તાજાં ઇડાં ૨, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

કોડીનાં મોટાં વાસણમાં માખણ નાખી ઘુંટવું અને પાણી નીકળે તે કાઢી નાખી માહે ઇડાં તથા ખાંડ બરાબર મેળવીને પછી થોડો થોડો કરી બધો કૉર્નફ્લૉઅર ભેળી પાંચેક મીનીટ ઘુંટયા પછી ઍસૅન્સ તથા પાઉદર અથવા સોદા મેળવવો અને પત્રાંના ગોળ દાબડાંને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણી જરા અધુરી ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠ્ઠાં યા તંદુરમાં અથવા લંગડી યા વાટીમાં ભરીને ચુલા ઉપર તુર્ત ભુંજવું. સોદા અથવા બેકીંગ પાઉદર નાખ્યા વગર અમથું જ સ્પંજ કેકની કાની પણ એ કેક થાય છે.

કેક કૉરપોરેશન.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સોજું માખણ શેર ૧, મેદા ખાંડ તથા સાફ કીધેલી કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦ા, કોઈ પણ જાતના શીરા વગરના સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કટકા શેર ૦ા, પાઉદર જેવી છુંદેલી તજ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, બ્રૅંડી નાના ચમચા ૩ થી ૪, ઘી ખપ મુજબ.

મોટાં કોડીનાં વાસણમાં આટો નાખી તેમાં બધો સામાન મેળવીને પછી માખણને તાવીને તે રેડી બ્રૅંડી નાખીને બધું બરાબર એકરસ કરવું અને ભુંજવાનાં પત્રાંને જરા ઘી લગાડી તેની ઉપર છેટે છેટે અકેક ચમચી જેટલી મેળવણી મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં અડધો કલાક ભુંજવું.

કેક ખાંડનાં.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦ાાા, છુંદેલી ખાંડ તથા માખણ દરેક રતલ ૦ા, દુધની કડણ ક્રીમ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, તાજાં ૧ ઇડાંની દાળ, સોજો ગોલાબ તથા લગાડવા માટે માખણ અથવા સોજું ઘી ખપ મુજબ.

માખણને ગોલાબથી ધોઇ કલઈ ભરેલી કથરોટ યા ખુનચામાં આટો નાખી તેમાં મેળવી માહે ખાંડ મેળવી અને ઇડાંની દાળને ક્રીમ સાથે બરાબર મેળવીને આટાની મેળવણીમાં નાખી આટો બાંધવો અને પોણી ઇંચ જેટલો જાદો રોટલો વણી નાનાં ગ્લાસ વડે ઝીણાં કેક કાપવાં અથવા નાના ગોળા કરી હથેલી પર ચપટલાંજ જાદાં કેક થાપી બીસ્કીટ ભુંજવાનાં પત્રાંને જરા માખણ અથવા ધી લગાડી તેમાં સેજ છુટાં છુટાં મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવાં. એ મજાહનાં વેલાતી બીસ્કીટ જેવાં થાય છે.

કેક ગુડફ્રાઇડે.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦॥, કચુંદેલી ખાંડ શેર ૦॥, સાફ કીધેલી કરંટ દરાખ રતલ ૦, માખણ તોળા ૫, સુકા માલુંગાંનાં અથવા ઑરેંજના વેલાતી સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કટકા તોળા ૪, તાજાં ઇડાં ૪, સોજુ દુધ નાના ચમચા ૪, છુંદેલું જાયફળ અથવા જાવ ત્રી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કારબોનેટ ઑાવ ઍમોન્યા સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

કરંટને ધોઈ લુછીને કોરડા કરી ઉપર જરા આટો ભભરાવીને તેમાં ખરમોટવી. ઍમોન્યાને દુધમાં બરાબર મેળવવો. ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી પતળાં કરીને કલઈ ભરેલી નાની તપેલીમાં નાખવાં. પછી ખાંડમાં અડધો પાશેર પાણી નામી પીગળાવીને કપડાંથી ગાળી તેનો ચાસવાળો શીરો કરી દોહવેલાં ઇડાંની ઉપર ગરમ ગરમ રેડતાં જવું અને ચમચાથી મેળવવું. તે પછી માહે કરંટ તથા બધો સામાન બરાબર એક રસ કરી કેકનાં મોલ્ડને પુરતું માખણ લગાડી એ મેળવણીથી જરા અધુરૂં ભરી લણી ગરમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવું.

કેક ગોસ્તનું.

કુમળાં નર બકરાંનું નકી ગોસ્ત અથવા હરણનું નકી ગોસ્તના બારીક કાપેલા કટકા રતલ ૧, ઘી શેર ૧, પાંઉનું ક્રીમ એટલે ક્રમ્બસ રતલ ૦ા, વેલાતી સૉસ તથા લીંબુનો રસ દરેક નાના ચમચા ૨, નીમક તોળો ૦॥, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લીંબુ ૦॥ ની બારીક કાપેલી છાલ.

ગોસ્તને ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોઈ ધોતાં કપડાંથી લુછી કોરડું કરી માહે બધો સામાન બરાબર ભેળીને સુકું પકાવવું. પછી પાંઉ બનાવવાના પત્રાંના દાબડા આવે છે તેવા એકથી બે ખપ જોગ લેવી અને તેને જરા ઘી લગાડી પાંઉનાં ક્રીમમાંથી અડધને દાબડાની હેઠે મુકીને તેની ભેળેલી ગોસ્તની મેળવણી મેલી બાકી રહેલાં અડધાં ક્રીમને ઉપર મુકીને મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં મજાહનું લાલ ભુંજવું. ગરમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવું નહી, તેમાં સુકું થઈ જશે.

કેક ચૅન્ટીલી.

મેદા ખાંડ રતલ ૧, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ०॥।, દુધની ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૧, સોજા નવાં ભાંજેલાં પસ્તાં તોળા ૫, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાનો ચમચો ૧. તાજાં ઇડાં ૮, રાજબૅરી જામ તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

પસ્તાંને છોલીને સ્લાઇસ કાપવી ઇંડાંની સફેદી કઠણ ફેફ ચઢાવવો અને દાળને ખુબ તરેહ દોહવીને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં ખાંડ બરાબર મેળવીને પછી સફેદી ભેળી જરા જરા કરી બધો આટો મેળવી છેલ્લે વૅનીલા ભેળવું. પછી નાનાં નાનાં મોલ્ડને પુરતું માખણ લગાડી મેળવણીથી અડધાં ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજી ઠંડાં થાયને કાઢવાં અને ક્રીમના જેટલીજ જામ લઈ બેઉને ભેળી કેકને મથાળે છાલકો પોહોળો છેડ છરી વડે કોતરીને તેમાં એ ભરી ઉપરથી પસ્તાંની સ્લાઇસ ભભરાવવી. એ કેક મોટું એકજ બનાવવું હોય તો પાઇ દીશને પુરતું માખણ લગાડી મેળવણીથી પોણું ભરી ઉપલીજ રીને ભુંજીને પછી કેકની ફરતી કીનારી બે ઇંચ જેટલી બધેથી સરખી એમજ રાખવી અને વચમાંનો ભાગ ક્રીમ તથા જામ સમાય તેટલોજ સફાઇથી ચુરમો કોતરીને તેમાં જામ સાથે ક્રીમ ભરીને ઉપર પસ્તાંની સ્લાઇસ ભભરાવવી એ કેક ઘણું સરસ થાય છે.

કેક ચૅરી.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ०॥, બારીક છુંદેલી ખાંડ; માખણ તથા ચૅરીનો મુરંબ્બો દરેક શેર ०॥, તાજાં ઇંડાં ૬, બેકીંગ પાઉડર સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઇડાંને ભાંજી તેમાં ખાંડ બરાબર મેળવીને પછી જરા જરા કરી બધો આટો ભેળી માખણને જરા પીગળાવી તે રેઠા પાઉડર મેળવવો અને ચૅરીના બબ્બે કટકા કાપી છેલ્લે તે નાખી કેક બનાવવાના પત્રાંના ગોળ દાબડાને પુરતું માખણ લગાડી મેળવણીથી જરા અધુરો ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ તુર્ત મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં યા તંદુરમાં ભુંજવું અથવા વાઢી અથવા લગડીને માખણ લગાડી તેમાં ભરીને ચુલા ઉપર ભુંજવું.

કેક ચૉકોલેટ.

ચૉકોલેટનો ભુકો; બારીક છુંદેલી ખાંડ તથા માખણ દરેક રતલ ાા, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા પાા, તાજાં ઇડાં ૩, બેકીંગ પાઉડર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

કેક મોલ્ડને પુરતું માખણ લગાડી બધો સામાન સારીકાની એક રસ કરીને એમાં ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું.

કેક ચોખાના આટાનાં.

બારીક છુંદેલી ખાંડ રતલ ૧, ધોયલા ચોખાનો અથવા મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો રતલ ાાા, સોજું માખણ રતલ ાાા, ખોખરી કીધેલી કૅરવેસીદ તોળો ૧, તાજાં ઇડાં ૧૨, લીંબુનું ઍસૅન્સ ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

દાળને ઘુંટી સફેદીને કઠણ કરી ચઢાવી બેઉને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ભેળીને પછી માખણ મેળવી જરા જરા કરી બધો આટો નાખી કેક ઘુંટવાના સોટાવડે લગભગ અડધો કલાક ઘુંટયા પછી બાકીનો સામાન ભેળી કેકનાં કોડીયાંને પુરતું માખણ લગાડીને તેમાં ભરીને મધ્યમ ભઠ્ઠી અથવા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવાં. એ કેક ઘણાં સરસ થાય છે.

કેક છાસનું.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ાાા, સાફ કીધેલી કરંટ દરાખ શેર ાાા, મેદા ખાંડ; તથા સોજું માખણ અથવા સાફ કીધેલી ચરબી દરેક રતલ ાા, સાફ કરીને ઠરીયા કાઢેલી મોટી કાળી

દરાખ તોળા ૫, સોજી તાજી ખાટી છાસ પાશેર ૦ાા, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦ાા, તાર તરીક ઍસીડ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સોદાબાઇકાર્બ સપાટ ભરેલી ચમચી ૦ા, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

. એક દરાખને ધોઈ કોરડી કરી ઉપર જરા આટો ભભરાવીને તેમાં ખરમોટવી. પછી એક કલઈ ભરેલી તપેલીમાં અકેક પછી બધો સામાન સારીકાની ભેળી એક રસ કરી છેલ્લે ઍસીદ અથવા સોદા મેળવીને એ મેળવણી ભરતાં બે ઇંચ અધુરૂં રેહ તેટલાં પત્રાંના કેકના ગોળ દાબડામાં પુરતું માખણ લગાડીને તેમાં ભરી વુર્તે ગરમ ભઠી અથવા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું.

કેક જનાના.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, બારીક છુંદેલી ખાંડ તોળા ૨૫, મોટી કાળી દરાખ તથા કઠણ માખણ દરેખ રતલ ૦ાા, તાજાં ઇંડાં ૫, સોદાબાઇકાર્બ સપાટ ભરેલી ચમચી ૦ા, સોજું દુધ પાશેર ૨, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

દરાખના કરીયા કાઢી સોજી ધોઈ નુછીને ઉપર જરા આટો ભભરાવી તેમાં ખરમોટવી. માખણને તાવવું અને ઇંડાં ભાંજી તેને ખુબ તરેહ દોહવી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં આટો નાખીને તેમાં ઇંડાં ભેળી માખણ નામી ખાંડ તથા દુધ મેળવી સેજભી ગાંગડો રાખવો નહી. તે પછી દરાખ અને છેલ્લે સોદા ભેળી એ મેળવણી એક ઇંચ અધુરી ભરાય તેટલાં મોટાં દીશને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ઉર્તેજ ભુંજવા મુકવું અથવા કલઈ ભરેલી વાટી કે લંગડીને માખણ લગાડી તેમાં ભરીને ચુલા ઉપર ભુંજવું. ગમે તો દરાખ શેર ૦ાા લેવી.

કેક તજનું.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; સોજું માખણ તથા બારીક છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦ાા, તાજાં ઇંડાં ૬ ની સફેદી, ઘણીજ બારીક છુંદેલી તજ રૂપસેની ભરેલી ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

કેક તોપ્સી.

શૅરી વાઇન ગ્લાસ ૧, બ્રૅંડી વાઈન ગ્લાસ ૨, રાજબૅરી અથવા ચૅરી જામ તથા નાનાં મોટાં ચઢ ઉતર ચોરસ ઘાટનાં સ્પંજ કેક ખપ મુજબ.

એક મોટી બીલોરની રકાબીમાં જરા મોટાં ચાર સ્પંજ કેકને અકેકની સાથે અડાડાવીને સરખાં ગોઠવી તેની ઉપર એમાંની જે તે એક જામનું જરા જાડું જેવું પડ પાંથરીને પછી તેની ઉપર હેઠેનાં કરતાં જરા નાનાં ચાર સ્પંજ કેક એમજ રીતે મુકીને તેની ઉપવ જામ લગાડી ત્રીજા પડમાં તેનેથી પણ નાનાં ચાર કેક એમજ પ્રમાણે મુકી જામ ચોપડી છેલ્લે એકજ કેક આવે અને ચોરસ પડા રેાકું થાય ત્યાં સુધી એમજ ગોઠવીને છેક છેલ્લે નાનું એક કેક મુકવું. પછી બેઉ દારૂ ભેળાને પચતેા પચતેા મથાળાં તરફથી જરા જરા રેડી બધાં કેકમાં બરાબર પચાવવેા. પણ કેક ફસફસી જાય નહી તેની સંભાળ રાખ્વી. દારૂ પસંદ નહી હેાય તેા જરા ઓછેા લેવેા આએ વીવીધ વાંનીમાં બધાં પતળાં કસ્ટર તથા ક્રીમ છાપેલી છે તેમાંથી કસ્ટર ૨ જુ, કસ્ટર ક્રીમનું, કસ્ટર બદામનું, કસ્ટર સફેદ, ક્રીમ પસ્તાંની, ક્રીમ બ્રૅંડીની, ક્રીમ વૅલ્વેટ પેહલી અથવા દુધપાક ૨ જો જે ગમે તે એક એમાંનું બનાવીને કેકની ઉપર ફરતું રેડવું. એ કેક ઘણું સરસ થાય છે.

કેક તૅનલૉક.

મીલનેા પેહલાં નંબરનેા ઘઉંનેા આટેા રતલ ૧ા, ક્રીસમીસ દરાખ રતલ ૧, કરંટ દરાખ; બારીક છુંદેલી ખાંડ; સેાજું માખણ તથા ઑરેંજ અથવા માલુંગાંના સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કટકા દરેક રતલ ૦ાા, સેાજી બદામની બીજ રતલ ૦ા, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તેાળા ૧, તાજાં ઇડાં ૧૨ થી ૧૬, લીંબુનું ઍસૅન્સ ચમચી ૨ થી ૩, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

બેઉ દરાખને સાફ કરી ધેાઇ લુછી કેારડી કરીને ઉપર જરા આટેા ભભરાવીને તેમાં ખરમેાટવી. બદામને છેાલી ધેાઇ લુછીને બબે ફાડચાં છુટાં કરવાં. પછી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં માખણ નાખી તેમાં ખાંડ ભેળી કેક ઘુંટવાના સેાટા વડે ઘુંટીને નરમ કરી તેમાં જુદું જુદું અકેક ઇંડું ભાંગીને મેળવ્યા પછી જરા જરા કરી બધેા

આટો નાખી સારીકાની એકરસ કરવું. પછી કેક બનાવવાના મોટા દાબડાની કેઠે તેમજ ફરતી બોરદુ પર માખણ લગાડેલું સફેદ જાડું કાગજ મેલીને તેમાં એ મેળવણી જરા અધુરી ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું અથવા વાટી કે લગડામાં માખણ લગાડેલુ કાગજ મેલી તેમાં મેળવણી ભરીને ચુલા ઉપર ભુંજવું.

કેક ટેનીસ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૧૫, સોજું માખણ; મોટી કાળી દરાખ તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક શેર ૦।, ઑરેંજ અથવા માલુંગાંના મુરબ્બાના ઝીણા કટકા તોળા ૫, બદામની બીજ તોળા ૨॥, તાજાં ઇડાં ૪, બેકીંગ પાઉડર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

દરાખના ડરીયા કાઢી ધોઇને કોરડી કરવી. બદામને છોલીને છુંદવી. પછી બધા સામાનને એક કલઈ ભરેલી તપેલીમાં અકેક પછી મેળવો અને પત્રાંના ગોળ દાબડામાં પુરતું માખણ લગાડેલું જાડું સફેદ કાગજ મેલીને આએ મેળવણીથી દાબડાને પોણો ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં બરાબર ભુંજીને કેકનો ઉપરનો ઉપસેલો ભાગ ગરમ કીધેલી છરી વડે સફાઇથી સરખો કાપવો. ત્યાર બાદ આઇસીંગ બદામની આએ વીવીધ વાંનીમાં છાપેલી છે તે બનાવીને કેકની ઉપર પાંથરીને ઠંડી ભઠ્ઠીમાં દસ મીનીટ સુકયા પછી ખાંડની આઇસીંગ બનાવીને બદામની આઇસીંગની ઉપર એ પાંથરીને ઠંડી ભઠ્ઠીમાં સુકવવી.

કેક ટ્રેન્ટ

બીના ચાખાંના અથવા મીલના પહેલાં નંબરના ચાખાનો આટો; દલેલી ખાંડ તથા કડણ માખણ દરેક રતલ ૦।, તાજાં ઇડાં ૪, બેકીંગ પાઉડર સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

આઇસીંગનો સામાન—બારીક દલેલી સફેદ ખાંડ રતલ ૦॥, વેનીલા ઍસેન્સ ચમચી ૧, ઇડાંની કડણ કફ ચઢાવેલી સફેદી ખપ મુજબ.

કલાઈ ભરેલી તપેલીમાં માખણને ઘુંટીને નરમ કરવું અને ઇડાંને ભાંજી ખુબ તરેહ દોહવીને અંદર તે ભેળી બધો સામાન માહે એકેક પછી બરાબર મેળવો અને કેકનાં નાના કોડીયાંને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણી જરા અધુરી ભરી ગરમ ભઠ્ઠીમાં બરાબર ભુંજીને માહેથી કાઢીને ગરમ કીધેલી છરી વડે ઉપરનો ઉપસેલો ભાગ સફાઇથી કાપવો. ત્યારબાદ આઇસીંગની ખાંડમાં ખપતી ખપતી સફેદી ભેળી રોટલીના બાંધેલા આટા જેવું કઠણ કરી માહે વૅનીલા મેળવી કેકની ઉપર એ આઇસીંગ પાંથરીને તે બંધાવા માટે થોડી વાર ઠંડી ભઠ્ઠીમાં કેક મુકવાં. એ કેક તંદુરમાં પણ ભુંજાશે.

કેક ડ્રૉપ્સ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સોજું કઠણ માખણ; બારીક છુંદેલી ખાંડ તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦ાા, તાજાં ઇડાં ૪, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૨, બ્રૅંડી તથા મીઠો વાઇન દરેક નાનો ચમચો ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

દરાખને સાફ કરી ધોઈ લુછીને કોરડી કરી આટામાં એ તથા માખણ મેળવવું અને બાકીના સામાનને ઇડાંમાં બરાબર મેળવીને પછી બધું સાથે બરાબર ભેળી એક રસ કરી ભુંજવાનાં પત્રાંને માખણ લગાડી તેમાં નાના બતાસા જેટલા ડ્રૉપ્સ છુટા છુટા મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવા અથવા માખણ લગાડેલી પત્રાંની રકાબીઓમાં મુકીને તંદુરમાં ભુંજવા. ગમે તો ગોલાબને બદલે પદર ટીપાં ગોલાબનું ઍસેન્સ નાખવું. એ ડ્રૉપ્સ ઘણા મજાહના લાગે છે.

કેક નાગપોર.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦ાા, મેદા ખાંડ શેર ૦ાા, સોજું માખણ રતલ ૦ા, તાજાં ઇડાં ૨ ની દાળ તથા એકની સફેદી, બ્રૅંડી નાનો ચમચો ૧, મોટા દાણાની શાકરીયા ખાંડ તથા સાટા માટે આટો ખપ મુજબ.

આટામાં માખણને બરાબર મેળવીને માહે બાકીનો બધો સામાન ભેળી ગુંદીને આટો બાંધી સાટો નાખીને અડધી ઇંચ જાડું વણી બીસ્કીટ કાપવાનાં પત્રાં કટરથી ગમે તેવા આકારનાં કેક કાપીને પછી છેલ્લે ઇડાંની સફેદીને બીસ્કીટની ઉપર લગાડી તેની ઉપર જાદી ખાંડ ભભરાવીને ભુંજવાં. એ કેક સારાં થાય છે.

કેક નાળીયેરનાં.

બારીક છુંદેલી ખાંડ રતલ ૧, સોજું મોટું પાકટ નાળીયેર ૧, તાજાં ૩ ઇડાંની દાળ, પફ પેસ્ટ તથા માખણ ખપ મુજબ.

ઝીણા દાંતાની ખમણીથી નાળીયેરનો બધો સફેદ ભાગ ખમણી એક પાશેર પાણીમાં ખાંડ પીગળાવી સોજી તપેલીમાં ગાળીને તેમાં નાળીયેર નાખી ધગધગતે ઇંગારે મુકી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને ચાસ પીને ચીવટ થાયને ઉતારી ટંડું થાયને ઇડાંની દાળને દોહવીને માહે તે મેળવવી. પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં પફ પેસ્ટ છાપેલો છે તે બનાવીને કોડીયાંને માખણ લગાડી તેમાં પાંથરી કીનારી કાપીને સરખી કરી માહે ખમણ ભરીને મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવાં. ગમે તો ખમણ બનાવતી વખત માહે નવટાંક માખણ નાખવું અને દાળ ભેળાયા પછી નવટાંક બદામને છોલી બારીક છુંદીને તે તથા છુંદેલી એળચી તોળો ૦॥, તથા જાયફળ તોળો ૦। નાખ્યાથી વધારે સારાં કેક થશે.

કેક નાળીયેરનાં ૨ જાં.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા બારીક છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૧, કઠણ માખણ તથા નાળીયેર સફેદ બારીક ખમણેલું દરેક રતલ ૦॥, તાજા ઇંડાં ૮, સોજા દુધ પાશેર ૧, બેકીંગ પાઉડર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧ અથવા સોદાબાઇકાર્બ ચમટી ૨, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, સોજો ગોલાબ તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

નાળીયેરને જરા ગોલાબમાં સોજા પાતા ઉપર બારીક પીસવું. માખણને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં સોટા વડે ઘુંટી ઘણું નરમ કરી તેમાં જરા જરા કરી ખાંડ મેળવી, ઇડાંની એકેક દાળ ભેળવી. પછી સફેદીને કઠણ ફફ ચઢાવીને તે મેળવી, પેહલે આટો અને પીસેલું નાળીયેર બેઉ જરા જરા કરી બધું ભેળી છેલ્લે બેકીંગ પાઉડર અથવા સોદા બરાબર મેળવવો. પછી પત્રાંના ગોળ દાબડામાં માખણ લગાડેલું સફેદ જાડું કોરૂં કાગજ અગાઉથી હેઠે તેમજ ફરતું મુકીને તૈયાર રાખી તેમાં એક ઇંચ જેટલી મેળવણી અધુરી ભરીને તુર્તજ મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું અથવા લંગડી કે વાટીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ

ચુલા ઉપર ભુંજવું. નીમક પસંદ નહી હોય તો તે નાખવું નહી. એ કેક સારૂં થાય છે.

કેક નેપોલ્યન.

બારીક છુંદીને ચાળેલી લોફ શુગર રતલ ૦ાા, મી નો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૨૫, નવી બદામની બીજ તોળા ૧૫, સોજું માખણ રતલ ૦ા, માલુંગાંના અથવા વેલાતી ઑરૅંજના સુકા સુરંબાના ઘણા ઝીણા કટકા તોળા ૩, કડવી બદામ તોળા ૨ાા, તાજાં ઇડાં ૬, બીજો આટો; સોજો ગોલાબ તથા છુંદેલી બીજી ખાંડ ખપ મુજબ.

બેઉ બદામને છોલીને જરા ગોલાબમાં ઘણીજ બારીક પીસવી. આટાને જરા સેકીને સુકો કરી તેમાં બધો સામાન મેળવીને મસળવો, જેમ કરતાં ઘણો પોચો થયલો હોય તો બીજો થોડો આટો ભેળી વણાય તેવો કરી રકાબીમાં મુકી ઉપર કપડું ઢાંકીને અડધો કલાક ઠંડકમાં રાખવો. તે પછી સાટો નાખીને ૦ા ઇંચ જાડો રોટલો વણી નાનાં કપની રકાબી જેટલાં બધાં કેક કાપવાં અને ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર આટો છાંટી તેની ઉપર પાશે પાશે કેક મુકી ગરમ ભઠીમાં મજાહનાં લાલ ભુંજીને કીનારીની ઉપર કાંઈ નકશી કાઢવી અને તદન ઠંડાં થાયને જુદા જુદા રંગની જામ બધાં કેકનાં એકેક પડની ઉપર ચોપડીને હલકે હાથે દાબીને એકેક સાથે વળગાવીને એક ઉચું કેક બનાવી ઉપર પેલી બીજી છુંદેલી ખાંડ છાંટવી અથવા આઇસીંગ ખાંડની છે તે બનાવીને ઉપર તે પતળી પાથરીને પ્લમ કેક રીચ છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબ દાણા, ટાંકલી તથા ક્રીસ્ટેલાઈજડ ફ્રુટ મુકીને સીંગારવું.

કેક પટેટા અથવા શકરકંદનું.

સારી જાતના સોજા પટેટા અથવા સોજા જાદા શકરકંદને નરમ બાફી છોલીને સેજબી ગાંગડો રહે નહી તેમ બરાબર મૅશ્ડ કીધેલા રતલ ૦ાા, ખાંડ શેર ૦ાા, સોજું માખણ રતલ ૦ા, સોજું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇડાં ૪, છુંદેલું જાયફળ ૧, લીંબુનું ઍસૅન્સ ચમચી ૧, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૧૫ થી ૨૦, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંની દાળને ખુબ મેળવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં મૅશ્ડ પટેટા અથવા

શકરકંદ નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી ખાંડ તથા માખણ ભેળી ચુલે ધીમે બળતે મેલી ઘુંટ્યા કરવું અને કઠણ થાયને ઉતારી ઠંડું થાયને ઇડાં તથા બાકીનો બધો સામાન મેળવવો અને પત્રાંના ગોળ દાબડાને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં સેજ અધુરી મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠી યા તંદુરમાં ભુંજવુ અથવા વાટી કે લંગડીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરીને ચુલા ઉપર બરાબર ભુંજવું. શકરકંદનાં કેકની મેળવણી પણ એજ રીતે તૈયાર કરવી પણ તેમાં લીંબુનાં તથા બદામનાં ઍસૅન્સને બદલે ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચાર ચમચા અથવા ગોલાબનું ઍસૅન્સ પંદર ટીપાં નાખવાં. એ કેક સારૂં થાય છે.

કેક પટેટાનુ.

સારી જાતના નરમ બારી છોલીને બગબર ઘુંટેલા પટેટા શેર ૦ાા, ખાંડ નવટાંક, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા માખણ દરેક તોળા ૨ાા, તાજું ઇડું ૧, બેકીંગ પાઉડર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧ અથવા સોદાબાઈકાર્બ ચમટી ૨, લગાડવાનું બીજું માખણ ખપ મુજબ

ઇડાંને ભાંજી ખુબ તરેહ દાહવી બધો સામાન ભેળી તેમાં બરાબર મેળવી છેલ્લે બેકીંગ પાઉડર અથવા સોદા ભેળી તેના ગોળા કરીને તેની અડધી ઇંચ જાડી પુરી વણી ગરમ ભઠી યા તંદુરમાં ભુંજીને પછી એક તરફથી જરા ચીરીને તેની અંદર જરા માખણ મુકવું.

કેક ફ્રુટનું.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; મોટી કાળી દરાખ; કરંટ દરાખ; લાલ ખાંડ તથા માલુંગાને છોલીને ઝીણા કાપેલા કટકા દરેક રતલ ૧, સોજું માખણ રતલ ૦ાા, સોજો નરમ ગોળ શેર ૦ાા, નવી બેદામની બીજ રતલ ૦ા, છુંદેલું જાયફળ તોળા ૨ાા, શૅરી તથા બ્રૅંડી દરેક વાઇન ગ્લાસ ૧, તાજાં ઇડાં ૧૦, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી ધોઈ નુછીને પીસ્વી અથવા છુંદવી. ગોળને ભાંજીને કચરો કાઢી સાફ કરવો. ઇડાંને ભાંજી ખુબ તરેહ દાહવવાં.

મોટી દરાખના ઠરીયા કાઢી બેઉ દરાખને ધોઈ લુછી તદન કોરડી કરવી અને એમાંની અડધીની ઉપર જરા આટો ભભરાવીને તેમાં ખરમોટવી અને બાકીની અડધીને બૅંડી શૅરી તથા જાયફળ સાથે મેળવી. પછી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં માખણ સાથે ખાંડને કેક ઘુંટવાના સોટા વડે ઘુંટીને નરમ કરી તેમાં ઇંડાં તથા ગોળ મેળવી જરા જરા કરી બધો આટો ભેળીને પછી બાકી રહેલો બધો સામાન એમાં નાખી એકરસ કરવો અને કેક મોહડને પુરતું માખણ લગાહી એ મેળવણીથી પોણું ભરી ધીમી ભઠ્ઠીમાં ત્રણ સાડા ત્રણ કલાક અથવા તો બરાબર ભુંજાય ત્યાં સુધી રાખવું, અંદરથી કાચું રાખવું નહી.

કેક ફૅન્સી.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ०ા, ઝીણી ખાંડ; સોજું માખણ તથા બ્રાઉન ઍન્ડ પૉલસનનો કૉર્નફ્લૉઅર દરેક તોળા ૫ છોલીને ઘણીજ બારીક છુંદેલી બદામ તથા ઘણોજ બારીક કાપેલો ઑરેંજનો સુકો વેલાતી મુરબ્બો દરેક બરાબર ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો (ડૅજર્ટસ્પુન) ૧, છુદેલું જાયફળ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧ા, બેકીંગ પાઉડર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧ અથવા સોદાબાઇકાર્બ ચમઠી ૨, તાજાં ઇંડાં ૩, દુધ તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઉપલા બધા સામાનને કોડીનાં મોટાં બોલમાં નાખી સારીકાની મેળવી એક રસ કરી મેળવણી નરમ થાય તેટલું થોડુ દુધ માહે ભેળીને પછી છેલ્લે બેકીંગ પાઉડર અથવા સોદા બરાબર મેળવવો અને કેક બનાવવાનાં કોડીયાં અથવા પૅટી પૅનને બરાબર માખણ લગાડી તે અડધી ઇંચ જેટલાં મેળવણીથી અધુરાં ભરીને તુર્તજ ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં મુકવાં અને મજાહનાં બદામી રંગનાં ભુંજાયને કાઢવાં.

કેક બનાવવાની રીત.

કોઈ પણ પેસ્ત્રી માટે આટાને સુકવીને તેમાંથી ભીનાસ દુર કરી તદન કોરડો સુકો કરવાની મુખ્ય અગત્ય છે. કારણ તેમ કીધાથી કેક વધારે હલકાં થાય છે. માટે જ્યાં પુરતું તડકું હોય ત્યાં આટાને મોટા ખુનચામાં પાંથરીને તડકે મુકી અવારનવાર તળે ઉપર કરવો, તેથી થોડા કલાકમાં ભીનાસ નીકળી જઇને આટો કોરડો થશે. પણ તડકું નહી હોય તો ભઠ્ઠી હોય તો તેમાં અને તે

નહી હોય તો પછી એક તપેલાંને ધીમી આંચે ગરમ કરીને તેમાં આટો નાખી તે ભુંજાઇ જાય નહી તેની સંભાળ રાખીને ચમચાથી ફેરવ ફેરવ કરી તદન સુકો પણ સફેદ રાખવો. કેક બનાવવા પેહલાં હેઠે લખ્યા પ્રમાણે બધો સામાન લઈ તેને તૈયાર કરવો. મોટાં નાનાં કેક, પુડીંગ, કસ્ટ, બીસ્કીટ, પફપેસ્ટ, ફ્રીટર્સ એ સઘળાં માટે મીલના સુપરફાઇન ઘઉંના આટાને ઉપર લખ્યાં પ્રમાણે સુકો કરી ચાળીને પછીજ હમેશ વાપરવો. પણ એ આટો મીલનો નહીજ મલે તો પછી સારી જાતના ઘઉંને ધોઈ તદન કોરડા કરીને પછી આએ ચોપડીમાં ઘરનો દલેલો ઘઉંનો આટો, રવો તથા મેદો છાપેલો છે તેમાં લખેલી રીતે એ ધોઇને કોરડા કીધેલા ઘઉંને દલાવવા અને એનો મેદા તથા રવાજ કાઢવો. એનો આટો નીકળશે નહી. પછી એ મેદાને મીલના આટાને બદલે વાપરવો અથવા હીંદુ મીઠાઇવાળા ધોયલા ઘઉં દલાવીને ગામઠી મીઠાઇમાં વાપરવા માટે ઘણોજ સોજો પાઉડર જેવો આટો લેય છે અને તે આટાને તેઓ પરશુદી કેહ છે તે મલતો હોય તો તે લેવો. કારણ હલકો ભેળ સેલવાળો આટો મીઠાઇમાં નાખ્યાથી તે બીગડી જાય છે. કરંટ દરાખને સાફ કરી ધોઈ નુછીને કોરડી કરી સુકાવા માટે ચુલા આગળ મુકવી. તે પછી તેની ઉપર જરા આટો ભભરાંવીને તેમાં બરમોટવી, તેથી તે મેળવણીમાં બરાબર ભેળાશે. કૅરવેસીદને ચુંટીને જરા ખોખરી કરવી. આએ ચોપડામાં ઇડાંને કફ કેમ ચઢાવવો એવાં મથાળાથી છાપેલું છે તેજ રીતે હમેશ ઇડાંને કફ ચઢાવવો અને બીજો મેળવણીનો સામાન તૈયાર થવાને હજી વખત હોય તો એક વાસણમાં સેજ ગરમ પાણી ભરી તેમાં કફ ચઢાવેલી સફેદીનાં વાસણને મુકવું પણ સફેદીમાં પાણી ભરાઇ જાય નહી તેની સંભાળ રાખવી. બનતાં સુધી માખણને સોજાં માટીનાં વાસણમાંજ કેક ઘુંટવાના લાકડાંના સોટા વડે ઘુંટી નરમ કરવું અને માહે સેજબી પાણી છુટું હોય તો તેને કાંઢી નાખીને પછી માખણવાળાં વાસણને ઠંડાં પાણીનાં વાસણમાં મુકવું. ખાંડને હમેશ ઘણી બારીક દલાવી ચાળીને પછી લેવી. લીબુની છાલ નાખવી હોય તો તેને ઘણી બારીક કાપી તેમાં જરા ખાંડ નાખીને મારબલની ખલમાં ઘુંટી જરા વાઇન અથવા દુધની ક્રીમ સાથે મેળવીને પછી નાખ્યાથી તે બીજા બધા સામાન સાથે બરાબર ભેળાશે. બધો સામાન એકદમ સામટો ભેળો કરવો જોઇએ

નહી. પણ એ કેક પછી જેમ નાખવા છાપેલું હોય તેમ એક તદન કલાઈ ભરેલાં તપેલાંમાં નાખતાં જવું અને લાકડાંના ડાંડાનો હેઠે ગોળ દડા સાથનો લેથ પર ઉતારેલો સોટો આવે છે તે વડે ઘણો વખત ઘુંટયા કરવું. કારણ જેમ ઘુંટાય છે તેમ કેક ખીલીને હલકાં સરસ થાય છે. પણ વળી Brown & Polson's Paisley Flour આવે છે તે એક રતલ આટાએ એક તોળાને હીસાબે લઇને જે મેળવણી હોય તેને સેજ ઘુંટી એકરસ કીધા પછી છેલ્લે એને માહે બરાબર મેળવે છે તો તેથી કેક ખીલીને ઘણું ઉપસે છે અને ઘણું ઘુંટવાની મેહેનત રેહતી નથી, તેમજ જે મીઠાઇમાં ખમીર ચઢવા માટે તાડી અથવા ખમીર નાખવા લખેલું હોય તેને તુર્ત ભુંજવું જોઇયે નહી પણ તેમાં લખ્યું હોય તેમ ચઢે પછીજ ભુંજવું. પણ બેકીંગ પાઉદર અથવા સોદાબાઇકાર્બ નાખ્યો હોય તો તેને તો તુર્તજ ભુંજવા મુકવું. મીઠાઇમાં નાખવાનો સામાન ગમે તેવો સોજો હોય પણ લખ્યા કરતાં વધતો ઓછો લીધાથી તે બીગડવાનોજ સંભવ રેહ છે.

કેક બર્નેજ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, માખણ રતલ ૦ા, સોજા જીરાસાલ ચોખા રતલ ૦।, દુધ પાશેર ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, તાજાં ઇડાં ૪, બીજી ઇડાંની દાળ તથા આટો ખપ મુજબ.

ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇ એક પાશેર પાણી સાથે ઢાંકીને ધીંગારે મુકવું. પાણી સુકાયને દુધ ભેળીને ઘુંટવું અને ઘટ થાયને ઉતારી ઠંડું થાયને પેલાં ચાર ઇડાં તથા બાકીનો સામાન મેળવી સારીકાની મસળીને સારો છાંટી અડધી ઇંચ જાડું વણી તંબલરની કીનારી વડે ગોળ કેક કાપવા અને ખપ જોગી ઇડાંની દાળને દોહવી તેમાં બોલીને લોઢીને ધીમે ધીંગારે મુકી તેની ઉપર બેઉ પડ લાલ ભુંજવાં.

કેક બાકરખાની.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦ાા, સોજું દુધ શેર ૦ાા, સોજું ઘી તથા નવી બદામની બીજ દરેક શેર ૦ા, ગામઠી ખમીર તોળા ૩, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, તાજું ઇડું ૧, ખસખસ ખપ મુજબ.

બદામને છોલીને જરા દુધમાં બારીક પીસવી. આટાને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં ગાંગડા રેહ નહી તેમ બે પાશેર દુધને બરાબર મેળવી બદામના ત્રણ ભાગ કરી એક ભાગ જુદો રાખી આટામાં બાકીની બે ભાગ બદામ નાખી બીજા બધા સામાનને માહે સારીકાની ભેળા એક રસ કરી ખમીર ચઢવા માટે ચુલાથી બે ડીગ્રીસને છેટે બે કલાક ઢાંકી રાખવું. તે પછી ઘોડાની નાલનાં આકારનાં ચપટાં કેક બનાવી તેની ઉપર બાકીની બદામ ભભરાવી ખસખસ છાંટીને ભુંજવાનાં પત્રાંમાં મેલીને મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવાં.

કેક બૅનબરી.

કરંટ દરાખ રતલ ૦।।, સોજું માખણ તથા રૅતેફ્યા કેક દરેક રતલ ૦।, ઑરૅંજના તથા માલુંગાંના મુરબ્બાની ચીપ દરેક તોળા ૭, છુંદેલી એળચી; જાયફળ તથા જાવંત્રી ત્રણ મલી તોળો ૧, પફ પેસ્ટ પાઈનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ એક રતલ આટાનો માખણનો બનાવેલો પફ પેસ્ટ, દલેલી ખાંડ ખપ મુજબ.

દરાખને સાફ કરી ધોઈ લુછીને કોરડી કરવી. રૅતેફ્યા કેકને બારીક આટા જેવાં છુંદવાં. પછી બધા સામાનને ભેળવો અને પફ પેસ્ટ બનાવી તેના એક સરખા સમ ચોરસ બે કટકા વણી એક કટકાની ઉપર કેકની મેળવણી સફાઈથી સરખી પાંથરી ચારે બોરદુની ફરતી કીનારી એક ઈંચ જેટલી ખાલી રાખવી અને તેની ઉપર પાણી ચોપડી બીજા કટકાને તેની સાથે બરાબર વળગાવીને પછી બે ઈંચ પોહોળાં અને ત્રણ ઈંચ લાંબાં કેક થાય તેમ ચાલતી છરી વડે તેની ઉપર સફાઈથી બધા અળગા કાપ પાડી ગરમ ભઠ્ઠીમાં બરાબર ભુંજીને કાઢી ગરમ હોય ત્યારેજ જ્યાં કાપ હોય ત્યાંથી કાપીને કટકા છુટા પાડવા અને ચાળણીથી તેની ઉપર ખાંડ છાંટવી. ઉપલી કેકની મેળવણીને બદલે ગમે તો પફ પેસ્ટની ઉપર કોઈ પણ જાતની જામનું ૦। ઈંચ જેટલું પડ પાંથરીને બનાવવું.

કેક રૅતેફ્યા.

સફેદ મેદા ખાંડ રતલ ૧, સોજી બદામની બીજ રતલ ૦।।, તાજાં ૬ ઇડાંની સફેદી, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૨.

બે ઇડાંની સફેદી સાથે બદામને બારીક છુંદીને તેમાં ખાંડ મેળવીને પછી બાકીની સફેદી ભેળી વેફર પેપર ઉપર છુટાં છુટાં ઝીણ

કેક સુકી ધીમી ભઠ્ઠીમાં અથવા તંદુરમાં ભુંજવાં. આગ્રે કેક મજાહના થાય છે અને ઉપલા સામાનનાં એ કેક એક રતલને પાંચ તોળા જેટલાં થાય છે.

કેક રૅલૅફયા ૨ જાં.

દલેલી ખાંડ રતલ ૧, નવી બદામની બીજ રતલ ૦ા।, કડવી બદામની બીજ તથા મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો દરેક રતલ ૦ા, તાજાં ૨ ઇડાંની સફેદી, સોજો ગોલાબ તથા સારા માટે ઘઉંનો આટો ખપ મુજબ.

બેઉ બદામને છોલી ધોઈ લુછીને જરા ગોલાબ સાથે સાફ પાતા ઉપર બારીક પીસી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં પાણી રતલ ખાંડ તથા આટો ભેળી સફેદીને કડણ કરૂ ચઢાવી તે નાખી બધું સારીકાની એક રસ કરીને પછી ઇંગારે સુકી ચમચથી અવાર નવાર ફેરવવું અને ગરમ થાયને ઉતારીને રકાબીમાં કાઢી બરાબર મસળીને પછી હથેલી પર જરા સાટો લઇ મેળવણીના નાનાં ખાટાં લીંબુ જેટલા ગોળા કરીને પછી તેને દાબીને જરા ચપટા કરી વેફર પેપર ઉપર જરા છુટા છુટા સુકી બાકી રહેલી ખાંડને કેકની ઉપર સફાઇથી લગાડી કડણ થવા માટે ધીમી ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં મુકવાં.

કેક વેડીંગ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૫, સોજું કડણ માખણ રતલ ૪, કરંટ દરાખ રતલ ૨ાા, સોજી દલેલી ખાંડ રતલ ૨, સોજી બદામની બીજ રતલ ૧, માલુંગાંના તથા ઑરેંજના વેલાતી સુકા મુરબ્બાના ઝીણાં કટકા દરેક રતલ ૦ાા, જાયફળ; જાવંત્રી તથા લવંગ દરેક તોળા ૨, બ્રૅડી તથા સફેદ વાઇન દરેક વાઇન ગ્લાસ ૨, તાજાં ઈંડાં ૩૦, ઑરેંજ ફલાવર વૉટર તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

બદામની આઇસીંગનો સામાન -સોજી પેહલાં નંબરની બારીક દલેલી ખાંડ તથા સોજી બદામની બીજ દરેક રતલ ૧, ઈંડાં ૩ ની સફેદી, સોજો ગોલાબ ખપ મુજબ.

ખાંડની આઇસીંગનો સામાન—ઘણીજ સોજી પેહલાં નંબરની બારીક દલેલી ખાંડ રતલ ૨, સ્ટાર્ચ તોળા ૪, ઇંડાં ૪ ની સફેદી

કડણ કફ ચઢાવેલી, વૅનીલા તથા નવું રાજબૅરી ઍસૅન્સ દરેક નાનો ચમચો ૧.

જાયફળ, જાવંત્રી તથા લવંગને બારીક છુંદીને ચાળવું. બદામને છોલીને જરા ઑરેંજફ્લાવર વૉટરમાં પીસવી. કરંટને સાફ કરી ધોઇ લુછી કોરડી કરીને ધીમે અંગારે ઠીકરાં ઉપર સુકવીને કાઢી તેની ઉપર જરા આટો ભભરાવીને તેમાં ખરમોટવી. આટાને જરા સેકીને ચાળવો. માખણને ઘણાં મોટાં કોડીનાં ફલૅત ડીશમાં અથવા તદન કલઇ ભરેલી કથરોટ યા ખુનચામાં નાખી હાથની હથેલી વડે મથીને ઘણું નરમ કરી માહે પાણી છુટે તે કાઢી નાખીને પછી તદન કલઇ ભરેલાં તપેલાંમાં નાખીને તેમાં જરા જરા કરી બધી ખાંડ મેળવવી અને ઇંડાંની દાળીને ખુબ ઘુંટી સફેદીને કડણ કફ ચઢાવી અંદર તે ભેળીને પછી જરા જરા કરી બધો આટો મેળવ્યા બાદ બધો સામાન ભેળીને કેક ઘુંટવાના સોટા વડે લગભગ હઢીથી ત્રણ કલાક ઘુંટવું. ત્યાર બાદ એ મેળવણીથી પોણો ભરાય તેટલા મોટા કેક બનાવવાના પત્રાંના ગોળ દાબડામાં માખણ લગાડેલું સફેદ જાડું કાગજ નળીયાંમાં તથા ફરતું મુકી તેની અંદર મેળવણી ભરીને મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવા મુકવું. તેટલાં બદામની આઇસીંગના સામાનમાંની બદામને છોલી વોઇ લુછીને તદન કોરડી કરી જરા ગોલાબમાં ઘણીજ બારીક પીસી ઇંડાંની સફેદીને કડણ કફ ચડાવી તેમાં જરા જરા કરી બધી બદામ હલકે હાથે મેળવીને પછી ખાંડ ભેળવી અને કેક લગભગ ભુંજાતા આવેને ભઠ્ઠીમાંથી કાઢીને ઉપરનો ઉપસી આવેલો ભાગ ગરમ કીવેલી છરીવડે સફાઇથી સરખો કાપી કાઢીને કેકની ઉપર આખ્ખે આઇસીંગ સફાઇથી સરખી પાંથરવી અને કેક બગાબર લાલ થવા માટે પાછું ભઠ્ઠીમાં મુકવું અને ખાંડની આઇસીંગનો સામાન હેઠે લખ્યા મુજબ જલદી તૈયાર કરવો.

ખાંડમાં સ્ટાર્ચ ભેળીને બારીક કપડાંથી ચાળવું. પછી ઇંડાંની સફેદીને જસતની રકાબીમાં કડણ કફ ચડાવી તેમાં જરા જરા કરી બધી સ્ટાર્ચ સાથની ખાંડ મેળવી છેલ્લે ઍસૅન્સ બરાબર ભેળી કેકને ભઠ્ઠીમાંથી કાઢીને તુર્ત લાકડાંની છરી વડે બદામની આઇસીંગની ઉપર સફાઇથી આખ્ખે આઇસીંગ પાંથરીને જેપે બંધાય ત્યાં સુધી ઠંડી ભઠ્ઠીમાં કેક મુકવું. પણ આઇસીંગને સેજબી રંગ પકડવા દેવી નહી, તદન સફેદજ રાખવી.

કેક વૅનીક્ષ્યન.

સેકીને સુકો કીધેલો મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, લોફ શુગર તથા કડણ માખણ દરેક રતલ ૦।।, સોજી મીઠી બદામની બીજ તોળા ૧૭।।, કડવી બદામની બીજ તોળા ૨।।, તાજા ૪ ઇડાંની દાળ, કલર્ડ શુગર; જુદા જુદા રંગની જામ; આઇસીંગ ખાંડની તથા ગોલાબ યા ઑરેંજ ફલાવર વૉટર ખપ મુજબ.

ઇડાંની દાળને સુપપ્લેટમાં ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવવી. બેઉ બદામને છોલી ગોલાબ યા ઑરેંજ ફલાવર વૉટરમાં ઘણીજ બારીક પીસવી. લોફ શુગરને છુંદીને બારીક ચાળણીથી ચાળવી. પછી આટામાં એ બધું તથા માખણ બરાબર મેળવી ઘટે તોજ સેજ પાણી લઇને કઠણ બાંધી ૦। ઇંચ જાડું વણી પત્રાંની ઉપર મુકીને મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવા મુકવું અને ફીકા લાલ રંગનું થાયને કાઢી ઠંડું પડેને તેના એક સરખા સમચોરસ છ કટકા કાપી પાંચની ઉપર એક પડે જુદા જુદા રંગની જામ ચોપડી અકેકની ઉપર સરખા ગોઠવીને ચોડ કરી છથો કટકો અમથોજ મુકવો અને ખાંડની આઇસીંગ બનાવી તેની ઉપર પાંથરીને પછી તેની ઉપર કલર્ડ શુગર ભભરાવવી. ગમે તો એક સરખા કટકા કાપવાને બદલે એવી રીતે ચઢ ઉતર કાપવા કે તે અકેકની ઉપર મુકતાં નાના મોટા બધાની ફરતી બોરદુપર અકેક ઇંચ જેટલી કીનારી ખાલી રેહે. પછી તે અકેકની ઉપર ગોઠવીને તેની ફરતી કીનારીની ખાલી જગ્યા ઉપર જુદા જુદા રંગની જામ પાંથરવી.

કેક વૅબસ્ટર.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; સફેદ મેદા ખાંડ તથા તાજું કઠણ માખણ દરેક રતલ ૦।।, કરંટ દરાખ રતલ ૦।, તાજાં ઇડાં ૫. બ્રૅંડી તથા સોજો ગોલાબ અથવા ઑરેંજ ફલાવર વૉટર દરેક નાના ચમચા ૩, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

કરંટને ધોઇ નુછી કોરડી કરી ઉપર જરા આટો ભભરાવીને તેમાં ખરમોટવી. પછી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઇડાંની દાળ નાખી સોટા વડે ખુબ દોહવી, સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી માહે તે ભેળી ખાંડ તથા માખણ મેળવી આટો જરા જરા કરી બધો બરાબર

ભેળી બાકીનો સામાન નાખી લગભગ અડધાથી પોણો કલાક ખુબ ઘુંટવું અને ત્રાંબાની મોટી થાળીને પુરતું માખણ ચોપડી તેમાં અરધી ઇંચ જેટલી મેળવણી ભરી ગરમ ભઠીમાં અથવા પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ચુલા ઉપર ભુંજીને તેનાં ડાયમંડ આકારના કેક કાપવાં.

કેક સ્નો.

છુંદેલી ખાંડ તથા આરારૂટ દરેક રતલ ૦॥, સોજું માખણ રતલ ૦।, તાજાં ૬ ઇંડાંની સફેદી, વેંનીલા ઍસેન્સ ચમચી ૨, ગોલાબનું ઍસેન્સ ટીપાં ૧૫, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇંડાંની સફેદીને કઠણ ફફ ચઢાવવો. પછી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં માખણ નાખી માંહે ખાંડ મેળવી આરારૂટ નાખી લાકડાંના નાના સોટા અથવા લાકડાંના મોટા ચમચા વડે લગભગ પોણો કલાક મેળવવું. પછી નીમક તથા ઍસેન્સ ભેળા ઠલે સફેદી મેળવવી અને કેકનાં મોલ્ડને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં એક ઇંચ જેટલી મેળવણી અધુરી ભરી ધીમી ભઠી વા તંદુરમાં ભુંજવું. પણ કેક લાલ થવા દેવું નહી. નીમક પસંદ નહી હોય તો તે નાખવું નહી. આરારૂટ નહી હશે તો પછી મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો પણ ચાલશે.

કેક સરસ.

નરમ બાફી છોલીને બરાબર મૅશ કીધેલા સોજા પટેટા તથા મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો દરેક તોળા ૧૩, માખણ શેર ૦।, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સોજી ચઢાઉ તાડી બાટલી ૦।, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

પટેટા સાથે આટાને એક કલઈ ભરેલી તપેલીમાં બરાબર મેળવી તેમાં માખણ, તાડી તથા નીમક ભેળા બરાબર એક રસ કરવું અને મેળવણી કઠણ હોય તો પછી ઘાડી થાય તેટલું સોજું ગરમ પાણી માંહે બરાબર મેળવી ઘાડી કરીને પછી ખમીર ચઢવા બળતા ચુલા આગલ બે બીલસને છેટે ઢાંકીને મુકવું અને ખમીર ચઢેને કેકનાં કોડીયાંને પુરતું માખણ લગાડી મેળવણીથી અડધાં ભરીને

વુતે મધ્યમ ભઠ્ઠી અથવા તંદુરમાં સુકી શીકાં લાલ થાયને કાઢીને અમથાં અથવા કોઈ પકવાંન સાથે ખાવાં.

કેક સાગુ ચોખાનું.

સોજ્જુ તાજુ દુધ શેર ૧, સાગુ ચોખા તથા ખાંડ દરેક રતલ ૦lll, સોજી બદામની બીજ નવટાંક, તાજાં ઇડાં ૪, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

સાગુ ચોખાને ચુંટી સોઝ ધોઈ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં દુધમાં ભેળાને ચુલે ઢંધાડું મુકવું અને બે કકરા પડેને ઉતારવું. બદામને છોલી ધોઈ નુછીને છુંદવી. ઇડાંને ભાંજી દાળને ખુબ તરેહ દોહવવી. પછી બંધા સામાનને સાગુ ચોખા સાથનાં દુધમાં ભેળી છેલ્લે ઇડાંની સફેદીને સારીકાની દોહવીને તે મેળવવી અને કેક બનાવવાના પત્રાંના મોટા ગોળ દાબડાને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં એક ઇંચ જેટલી અધુરી મેળવણી ભરીને ભઠ્ઠીયા તંદુરમાં બરાબર ભુંજીને ચૉકોલેટના અથવા વૅનીલાના સૉસ સાથે ખાવું.

કેક હીંદુસ્તાંની.

મકાઇનો આટો તથા ખાંડ દરેક રતલ ૦lll, સોજ્જુ કઠણ માખણ રતલ ૦ll, તાજાં ઇડાં ૮, છુંદેલું જાયફળ ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

કલઇવાળી તપેલીમાં માખણ સાથે ખાંડ ભેળી ઘુંટીને નરમ કરવુ અને ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાવડે ખુબ દોહવી માહે એ ભેળી જરા જરા કરી બધો આટો મેળવી જાયફળ નાખવું. પછી કેકનાં મોલ્ડને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં એક ઇંચ જેટલી મેળવણી અધુરી ભરીને મધ્યમ ભઠ્ઠી અથવા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું.

કેક હીંદુસ્તાંની ૨ જું.

મકાઇનો બારીક આટો રતલ ૧l, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦lll, સોજ્જુ માખણ શેર ૦ll, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦l, સુંઠ તથા તજનો ઘણોજ બારીક પાઉદર જેવો ભુકો દરેક સપાટ ભરેલી અમચી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંને મોટાં કોડીનાં બોલમાં ભાંજીને ખુબ તરેહ દોહવી તેમાં માખણ મેળવી આટો, સુંઠ તથા તજ અકેક પછી સારીકાની એક રસ કરી એ મેળવણીથી જરા અધુરૂં ભરાય તેટલાં મોલ્ડને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરીને મધ્યમ ભઠ્ઠી અથવા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું.

કેપર સૉસ સાથે બાફેલું ગોસ્ત.

નર બકરાનાં ઘણું કુમળાં નરી ગોસ્તનો એકજ કટકો રતલ ૧, કઠણ માખણ તોળા ૨॥, કેપરના દાણા ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, વેલાતી સૉસ નાનો ચમચો ૧, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો સપાટ ભરેલો નાનો ચમચો ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કાંદાનો રસ ટીપાં ૧૦.

ગોસ્તને સાફ કરી ઠંડાં પાણીથી એક વખત સોજું ધોઈ કલઈ ભરેલા પાટીયામાં નીમક તથા દોઢ શેર ઠંડાં પાણી સાથે ઢાંકીને ધીમે બળતે ચુલે મુકવું અને ગોસ્ત નરમ થઈ સવા પાશેર જેટલો સુપ રેહને ઉતારી ગોસ્તને માહેથી જુદું કાઢી લઈ એક સુપપ્લેટમાં આટો નાખી તેમાં જરા સુપને સારાકાની મેળવીને પછી બધા સુપમાં ભેળી તેમાં કાંદાનો રસ તથા માખણ નાખી ધીમે બળતે મેલી ઘુંટયા કરવું અને ઐવી ઘણી ઘટ થઈ ચોકાસ છુટો પડેને ઉતારી બાકીનો સામાન ભેળવો. પછી ગોસ્તને ગરમ કરી દીશમાં કાઢી તેની ઉપર એ કેપર વાળો સૉસ ફરતો રેડી ગરમ ગરમ ખાવું. ઠંડું થયાથી માખણ બંધાઈ જાય છે. એ કેપર મેલા જેવા લાલા રંગનાં અને ગ્રીનપીસના દાણાના જેવા સીસીમાં સરકા સાથે ભરેલાં વેલાતી તૈયાર આવે છે.

કૅબેજ અથવા કૉલીફ્લાવર.

બારીક સેવ જેવી કાપેલી કૅબેજ રતલ ૦॥, કાંદા રતલ ૦।, ઘી નવટાંક, આદુ તોળો ૦।, લસણ વાલ ૫ (બે આની ભાર,) જલદ સરકો નાના ચમચા ૨, ખાંડ સપાટ ભરેલો નાનો ચમચો ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૦॥, સોજું મોટું નાળીયેર ૦॥.

આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કૅબેજને નરમ બાફી કલઈ ભરેલી ચાળણીમાં ઓસાવવી. નાળીયેરને ખમણી પીસીને તેમાં આડશો

પાશેર ગરમ પાણી રેડી ચોળીને ઘાડું દુધ કાઢવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં બદામી રંગના તળી માહે આદુ લસણ ભેળા તે તગાવાનો સોહડમ નીકળેને માહે બધો સામાન ભેળા ઢાંકીને દેગારે રાખી અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને ઘી પર આવેને ઉતારવું. કૅબેજને બદલે કૉલીફલાવરનાં ફુલને. છુટાં પાડી એમજ બાફીને એજ રીતે પકાવવી. એ વાંની સારી થાય છે.

કેરવઈ.

સોજા મોટાં પાકાં વસાઇનાં કેળાં ૬, બદામની બીજ; કીસમીસ દરાખ તથા સફેદ મેદા ખાંડ દરેક તોળા ૫, એળચી તોળો ૦॥, જાયફળ તોળો ૦।, ઘી ખપ મુજબ.

દરાખને સાફ કરી ધોઇ નીચવીને કોરડી કરવી. બદામને છોલી ઉભા બે કટકા કાપીને પછી તે અકેક કટકાના આડા ચાર પાંચ ઝીણા કટકા કાપી ધોઈ નુછીને તદન કોરડી કરવી. પછી મોટી કઢાઇમાં ઘીને મધ્યમ બળતે મેલી કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળેને બદામ નોખી ચમચથી ફેરવ્યા કરી બદામી રંગની થાયને ઉતારી પાડી તુર્તજ આંધરાંની ચમચે કાઢી લઈ પાછું ચુલે મુકવું અને દરાખને તળી કાઢી એ બેઉ ઠંડું થાયને માહે ખાંડ ભેળા એળચી જાયફળને છુંદીને તે મેળવવું. ત્યારબાદ આખાં કેળાંને પાણીમાં ચુલે નરમ બાફીને ઉતારવાં અને ગરમ કેળાં બરાબર મસળાય છે માટે તપેલીમાંજ રાખી માહેથી અકેક કેળું કાઢી છોલીને છરીવડે ઉભું ચીરી અંદરની બધી નેસ કાઢી નાખી મોટા ચમચા અથવા નાની કરછી વડે બરાબર મસળી નરમ માવા જેવાં કરી માહે સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી. તે પછી તળેલા મેવાના અધારથી વીસ ભાગ કરવા અને મસળેલાં કેળાં ઠંડાં થાયને તેના પણ એટલાજ ભાગ કરી હાથને કેળાં વળગે નહી માટે હથેલીને સેજ ઘી લગાડતાં જઈ કેળાંના અકેક ભાગના ગોળા કરીને પછી તેનું કોડીયું બની શકે તો તેમ પતળું ઉંડું સફાઇદાર કોડીયું બનાવવું, પણ તેમ નહી બને તો હથેલીની ઉપર બધેથી સરખું ૦। ઇંચ જાડું થાપી તેની વચમાં મેવાનો એક ભાગ મુકી માહેથી તે બાહેર નીકળી પડે નહી તેમ ઉપરથી મોહું બરાબર બીડી લેવું અને તળતાં કેરવઈ કઢાઇને વળગે નહી માટે ઘણાજ સેજ ચોખાના આટામાં બરમોટી કઢાઇમાં પુરતું

ઘી ભરી મધ્યમ બળતે બરાબર કકડાવીને પછી બળતું ધીમું કરી કઢાઇમાં સમાય તેટલી સાતથી નવ કેરવઈ મુકવી અને હેઠેનું પડ લાલ તળાયને કઢાઇને ઉતારી નાના ધારદાર તવાથા વડે ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી કેરવઇને ઉપાડીને ફેરવી એમજ બીજું પડ કકરૂં લાલ થાયને ઉતારીને કાઢવી. મેદા ખાંડ નહી હોય તેા છુંદેલી ખાંડ લેવી. ઉપર મુજબનેા મેવેા કેરવઇમાં ભરવાને બદલે ગમે તેા આજ ચોપડીમાં બમણ નાળાયેરનું છાપેલું છે તેવું બનાવીને કેળાંમાં ભરવું.

કેરવઇ ૨ જી.

ઉપર પેહલી કેરવઇમાં લખ્યા મુજબ ખાંડ ભેળેલેા મેવેા ભરીને બનાવેલી તળેલી કેરવાઇમાંથી પછી ખાંડ પસરીને બાહેર નીકળે છે. માટે મજાહની સુકી કેરવઈ કરવી હેાય તેા તેમાં લખ્યા પ્રમાણે બદામ દરાખને તળીને એ બેઉ ભેળવું પણ માહે ખાંડ તથા એળચી જાયફળ ભેળવું નહી. ત્યાર બાદ આજ ચેાપડીમાં તળેલાં કેળાં ૨ જાંમાં ઘી તથા ખાંડ નાખીને કેળાં રાંધવા છાપેલું છે તે રીતે એક રતલ કેળાંને રાંધીને કાઢી લઈ તેમાં એળચી જાયફળ મેળવી ઠંડાં થાયને તેના પેહલી કેરવઇમાં લખ્યા મુજબ કેાડીયા બનાવી તેમાં તળેલેા મેવેા ભરી મેાહ્ડુ બીડી દાબીને કેરવઇને કઠણ કીધા પછી ઘણેાજ સેજ ચેાખાનેા આટેા આંગળીવડે કેરવઇની ઉપર લગાડીને પેહલી કેરવઇમાં લખ્યા મુજબ કઢાઇમાં કકરી લાલ તળવી.

કેરીની પેાળી. (પરભુ લેાકની.)

હાફુસ, પાયરી અથવા બીજી કેાઇ પણ સારી જાતની સાખા વગરની દલદાર બરાબર પાકેલી કેરીને સેાજી ધેાઈ તેને ધેાળીને ડીચકાં આગળથી જરા છાલ કાઢીને અંદરનેા રસ સાથનેા ગર બધેા બરાબર નીચવીને કાઢવેા અને તે બે રતલ લઇ તેમાં સેાજી ખાંડ અડધેા રતલ નાખી કેરીને ભચડી બરાબર ભાંજીને માહે સેજબી ગાંગડેા રાખ્વેા નહી. પછી સેાજા કલઇ ભરેલા પાટીયામાં નાખી ચુલે મધ્યમ બળતે મેલી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું અને બરાબર ઘટ થાયને તેમાં નવટાંક સેાજું ઘી નાખી બળતું ધીમું કરીને ઘુંટયા કરી કઠણ થઈ ઘી છુટું પડે તે આગમચ ઉતારી લેવું. કારણ ઘી છુટું પડે તેા તેમાં કેરી તળાઇને ચાસ આવી જાય છે અને એ રાંધેલી કેરી જેને પુરણ કેહ છે તે ચીવટ થઇ

જાય છે અને એવું પુરણ ભરવાથી પછી પોળી વણાતી નથી. પણ કદાચ પુરણ એ રીતે ચીવટ થઇ જાય તો તેને કાઢી નાખવું નહી, પણ તેમાં થોડું કકડતું પાણી નામી પાછું ચુલે ધીમે બળતે સુકી ચમચથી ભચડયા કરવું અને પાછું ઢીલું થાયને ઉતારી અંદર કટકા હોય તેને ભાંજી બધું બરાબર એકરસ કરી પાછું ધીમે બળતે મેલી ઉપર લખ્યા મુજબનું પુરણ તૈયાર કરીને ઉતારી એક તોળો એળચીના દાણાને બારીક છુંદીને તે અંદર મેળવી. પણ એ રીતે પુરણ બનાવવાની અગાઉ ઘઉંનો સફેદ ઝીણો રવો એક રતલ લઈ તેમાં સોજું નવટાંક ઘી મેળવી ટંડું પાણી નાખી ખુબ તરેહ ગુંદીને સેજ પોચો બાંધી ઉપર કપડું ઢાંકીને પુરણ તૈયાર થાય ત્યાં સુધી રાખવો. ત્યાર બાદ એ ‌ ‌ તથા પુરણના મોટાં લીંબુ જેટલા બધા એક સરખા સફાઇદાર ગોળા કરવા અને રવાના ગોળાનું બધેથી એક સરખું* પતળું સફાઇદાર ઉંડું કોડીયું બનાવી તેમાં પુરણનો એક ગોળો મેલી ઉપરથી મોઢું સપટાવાને બરાબર બંધ કરી લઇ ઘણો સેજ ચોખાનો આટો પાટીયાં પર નાખી બીડેલું પડ હેઠે આટાની ઉપર સુકી પોળીને થોડી વણીને પછી ફેરવી નાખીને ચોખાની ઘણી પતળી રોટલીના જેવી સફાઇદાર ગોળ પોળી વણવી અને ચુલે ગામઠી કોલસાના અંગાર ઉપર સાફ લોઢી મેલી તેની ઉપર અડધી ચમચી જેટલું સોજું ઘી ચોપડી તે ગરમ થાયને તેમાં પોળી મેલી ઉપરનાં પડની ઉપર તવાથા વડે સેજ ઘી લગાડી લોઢી પર જરા જરા ઘી પુરતાં રેહવું અને હેઠેનું પડ તળાયને પોળી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તવાથા વડે ફેરવીને બીજું પડ તળાયા પછી કાઢી લઈ એજ રીતે બધી પોળી તળવી. મોટી પોળી બનાવવી હોય તો ગોળા જરા મોટા કરવા. વચલાં કદની છ સાત કેરીમાંથી ઉપર લખેલા હીસાબ જેટલો ગર તથા રસ નીકળે છે. એ પોળી સારી લાગે છે.

કૅરેવે ડ્રૉપ્સ.

દલેલી ખાંડ રતલ ૦॥।, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૨૫, ખોખરી કીધેલી કૅરેવેસીદ તોળા ૩, તાજાં ઇડાં ૪.

ઇડાંને મોટાં કોઠાનાં વાસણમાં ભાંજી તેમાં ખાંડ નાખી પંદર મીનીટ ઘુંટવું. તે પછી તેમાં આટાને સારીકાની મેળવી કૅરેવેસીદ

મેળવી અને ભુંજવાનાં પતરાંમાં સફેદ જાડું કોરૂં કાગજ પાંથરી એક સોજી મોટી ગળણીમાં મેળવણી ખપતી ખપતી ભરી તે વડે કાગજની ઉપર જરા છેટે છેટે નાના અકેક ચમચા જેટલી મેળવણી રેડીને પછી બાકી રહેલી ખાંડ તેની ઉપર ભભરાવીને ગરમ ભઠ્ઠીમાં એ ડ્રોપ્સ ભુંજવા.

કૅરેવે બ્રંડી.

એક બાટલી બ્રંડીમાં ઘણોજ બારીક પાઉડર જેવો સુંઠનો ભુકો અડધો તોળો તથા ખોખરી કીધેલી કૅરેવેસીડ હઠી તોળા ભેળીને પછી એક બીલોરની બરણીમાં બધું નાખી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી પંદર દીવસ રાખવું. તે પછી નઠ કપડાંથી બરાબર ગાળીને બાટલીમાં ભરવો. એ બ્રંડીથી ખાંનું હજમ થાય છે.

કેહેલ મુલ્ર. (કોલ બોની વાંની.)

કાંદા તથા કેળનું લાલ ફુલ દરેક શેર ૧, ઘી શેર ૦ાા, ધાણા જીરાંનો મસાલો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, દલેલી હળદ તથા રાઇના દાણા દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, મેથીના દાણા તથા દલેલાં મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, મોટું નાળીયેર ૧, મોટાં ખાટાં લીંબુ ૬, મોટાં લીલાં મરચાં ૪ થી ૫, નીમક ખપ મુજબ.

મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવાં. નાળીયેરને બારીક દાંતાની ખમણીથી ખમણીને અડધું જુદું રાખવું અને બાકીનાં અડધાંમાં હઠી પાશેર ગરમ પાણીમાંથી થોડું થોડું નામતાં જઈ પાતા ઉપર બે ત્રણ વખત પીસીને બધું દુધ કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. કેળની ઉપર કેળાંની લુંગર નીકળે છે તેમાંથી બધા મોટાં કેળાંના કાતરા નીકળી રહ્યાં પછી છેલ્લે છેડા ઉપર લાલ ફુલ બાકી રેહ છે તેવું એક મોટું ફુલ લેવું અને તેની ઉપરનાં ઝડઈ ગયલાં પાદડાં કાઢી નાખીને ફુલને આખુંજ સોજું ધોઈ નુછીને પછી ફુલનો હેઠનો અણીવાળો ભાગ પણ થોડો કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી બાકીનાં ફુલના ઉભા ચાર કટકા કાપીને તેની ઉપર બધા કાપ મુકીને જાદા ભુકા જેવું કાપી તોળીને તે એક શેર લઈ તેમાં નીમક ઉપસેલા ભરેલા નાના ત્રણ ચમચા તથા બે લીંબુનો રસ નાખી હાથે વડે ખુબ તરેહ ચોળી ચોળીને પછી ઠંડાં પાણીથી સોજું ધોઈ નીચવીને સુકું કરવુ. ત્યારબાદ કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી તેમાંથી અડધાને જુદા રાખી બાકીના અડધાને ઠલઈ ભરેલા

પાટીયામાં ઘીમાં લાલ તળી પેલું ખમણેલું અડધું નાળાયેર રેહવા દઈ બાકીનો બધો સામાન તથા જુદા રાખેલા કાપેલા કાંદાને માહે નાખી ચમચથી બધું ભેળા ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમી આંચે મુકી અવારનવાર ઉંચાડી ચમચથી બધું દાબતાં જઇને બરાબર મેળવ્યા કરવું અને બધું તતરેને ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક તથા નાળીયેરનું દુધ નાખી ચમચથી ભેળાને ઢાંકવું અને બધું ચઢીને ઘી પર આવવા માટે ત્યારે પેલું જુદું રાખેલું ખમણેલું અડધું નાળાયેર મેળવી ધુંગારે રાખવું અને મજાહનું ઘી પર આવેને બાકીનાં ચાર લીંબુનો રસ કાઢી તે ભેળી તે બળીને પાછું બધું ઘી બરાબર છુટું પડેને ઉતારવું. એ વાની મજાહની લાગે છે. ઉપલી રીતે એ વાંની કોલંબોમાં પકાવે છે. પણ કેળાંનાં ફુલનો ભુકો કાપી તેને નીમક તથા લીંબુના રસ સાથે ચોળીને ધોયા પછી ઉપર મુજબ પકાવવાને બદલે પેહલે પાણીમાં નરમ બાફીને ચાળણીમાં ઓસાવી કાઢયા પછી નીચવીને ઉપલી રીતે પકાવ્યાથી બધુ વધારે મળી ગયલું થાય છે. એની ઉપર ઇંડાં કાપેલાં પણ સારા લાગે છે. પણ તેમાં નવટાંક જેટલું ઘી વધારે નાખવું જોઇયે.

કોઇ પણ ચીજને ચુલા ઉપર ઘુંટવાની રીત.

ચુલા ઉપર મુકેલી કોઇ પણ જાતની મીઠાઇ, માવો અથવા એવી બીજી કોઇ પણ ચીજ વાસણનાં તળીયામાં અંદર ડાજે નહી તેમજ ઉભાઇ પણ જાય નહી તે માટે ચુલા ઉપર મુકેલાંને હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયાજ કરવા છાપેલું હોય છે, અથવા કોઇમાં અવારનવાર ચમચ ફેરવવા છાપેલું હોય છે. જેમ કરવા માટે ચમચ, તવાથા યા ચમચાને ઉપર ઉપરથી ફેરવીને ઘુંટયા કરવું નહી અથવા ઉભાઈ જવું ઉપરથીજ બેસાડયા કરવું જોઇયે નહી. કારણ તેમ ફેરવતાં હેઠે તેમજ બોરડુ પર વધારે તાપ લાગે છે અને તેથી ત્યાં પોપડી બંધાય છે અને છેલ્લે તે ડાજવા માડે છે અને પછી તેનો કસ તે મીઠાઇની અંદર ઓગળીને તે બીગડે છે, તેટલા માટે તેમાં ફેરવવાનો ચમચો યા ચમચ જેબી હોય તેને તપેલીનાં છેક તળીયાં સુધી લઇને ત્યાંથી તેમજ તપેલીની અંદરની ફરતી બોરડુ ઉપરથી ઘસીને સેજ પણ ત્યાં વળગે યા ડાજે નહી તેવી રીતે ઘુંટયા કરવું જોઇયે.

કોઇ પણ પ્રવાહી ચીજ ગાળવાની રીત.

કોઇ પણ પ્રવાહી ચીજ જેવું કે શીરો, જૅલી અથવા એવી બીજી કોઈ પણ ચીજને કપડાંથી ગાળવું હોય ત્યારે પ્રથમ કપડાને સોજા પાણીથી ભીનવી નીચવીને પછી તેમાંથી ગાળવું જોઇયે. કારણ કોરડાં કપડાંમાં રેડીને ગાળીયાથી તે રેડેલી ચીજ કપડું સોસી લેય છે અને તેથી તે ઘણું કમતી થઇ જાય છે.

કોકો.

Epps Cocoa સપાટ ભરેલી બે ચમચીને એક બ્રેકફાસ્ટ કપમાં નાખી તેમાં ઠંડું દુધ યા પાણી એક ચમચીને ચમચી વડે બરાબર મેળવીને પછી એ કપ ભરાય તેટલું કકડતું દુધ યા પાણી જરા જરા કરી માહે નામતાં જવું અને સારીકાની મેળવવું. એ કોકોમાંજ મીઠાસ હોય છે પણ વધારે મીઠાસ જોઇયે તો બીજી જરા ખાંડ મેળવી. Cadbury's Cocoa ને નાસ્તાનાં કપમાં એક સપાટ ભરેલી ચમચી અને વધારે જોઇયે તો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી નાખીને માહે એટલીજ ખાંડ મેળી ગરમ દુધ યા કકડતું પાણી એક નાનો ચમચો ભરીને રેડી સારીકાની મેળવવું અથવા અડધું કકડતું દુધ અને અડધું પાણી મેળીને કપ ભરવું. પણ નરાં દુધનો કોકો કરવો હોય તો બધું દુધ મેળીને એમજ પીવું અને ગમે તો બે મીનીટ ચુલે મુકીને પછી પીવું. Cuca Cocoa હોય તો તે સપાટ યા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચીને નાસ્તાનાં કપમાં નાખી તેમાં એટલીજ ખાંડ મેળવી નાના એક ચમચા કકડતાં પાણી સાથે સારીકાની મેળવવો અને કકડતું નરૂં દુધ અને મરજી પડે તો કકડતું દુધ તથા પાણી બેઉ સરખે ભાગે નામીને કપ ભરવું. પણ કોકોના ગાંગડા થાય નહી માટે રેડતી વેળા ચમચીથી મેળવ્યા કરવું. તેથી ગાંગડા થશે નહી. પછી ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ નાખવી. Van Houten's Cocoa ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી તથા એટલીજ ખાંડને નાસ્તાનાં કપમાં નાખી તેની ઉપર કકરા પડતું પાણી કપ ભરીને જલદ જલદી રેડી બરાબર મેળવવું, તેથી ગાંગડા વળશે નહી. પછી એમજ દુધ વગર અમથું પીવું અને ગમે તો પાણી ઓછું રેડી ગરમ યા ઠંડું દુધ તેટલુંજ રેડવું અથવા બધાં દુધમાં એજ રીતે બનાવવું. એ કોકો બે ચમચી કરતાં બેવડો યા ત્રણું

ગણે। નાખ્યાથી ઘણી સરસ ચૉકોલેટ જેવું થશે. નબલાં યા સાધારણ બાંધાનાં માણસને કોકોથી શક્તી આવે છે, પણ ચરબીવાળા બાંધનાં માણસને કોકો લીધાથી ચરબી વધે છે એવું કોઇક ડૉકટરોનું મત છે. ઉપર લખ્યા ઉપરાંત બીજા ઘણા બનાવનારાઓનો કોકો આવે છે. જે ઘણેાખરો એમજ એક યા બીજી રીતે બનાવવાનો હોય છે.

કોકો નીબ્સ.

James Epps & Co. વાળાનું Cocoa Nibs કરી પત્રાંના ડાબડામાં કાચી કૉફીના ઝીણા ઝીણા ટુકડા હોય તેવું આવે છે, તે કોકો નબ્સને બનાવતી વેળા જરા બારીક છુંદીને તે સપાટ ભરેલી એક ચમચી લઇ સેાજી કલઇવાળી તપેલીમાં એક પાશેર પાણી સાથે ઢાંકીને ધીની આંચે ચુલે મુકવું અને અડધું બળેને જાંજરી કપડાંથી ગળી એક પાશેર સેાજા તાજા દુધને કકરો પાડી માહે તે તથા ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ ભેળીને પીવું. ગમે તો નરાં દુધમાં કોકો નીબ્સના ભુકાને ઉકાળવેા, એ ઘણું શક્તીવાળું છે.

કોપરાંપાક.

કોપરાંપાક બનાવવા માટે બનતાં સુધી પાકટ પણ તદનજ નવાં નાળીયેર લેવાં પણ તેવાં નહીજ મલે તો પછી અંદરથી સુકાં અને કુચા જેવાં થઇ કોટળાંથી અળગાં થયલાં હોય તેવાં નહી પણ મજાહનાં રસેદાર હોય તેવાં નાળીયેર લેવાં અને ખમણતી વેળા કાટળીની ઉપરનો કચરો અંદર પડે નહી માટે પેહલે ઉપરથી છરી વડે એાખ્ખીને મજાહનું લાકડાં જેવું સારૂ કોટળું કરીને પછી તેને બે સરખાં ભાગમાં આડું ભાંજી બારીક દાંતાની ખમણીથી બધેા સફેદ ભાગ ખમણી હેઠેનું લાલ હોય તે ખમણવું નહી. પછી એ ખમણેલું નાળીયેર તેાળીને દોઢ શેર લઇ કોપરાંપાક સફેદ કરવેા હોય તો પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ દોઢ શેર લેવી પણ સેજ રતાસ પર કરવેા હોય તો તદનજ સેાજી લાલ શાકરીયા ખાંડ એટલીજ લેવી અને એ તથા નાળીયેરને હલકે હાથે બરાબર ભેળીને તદન કલઇવાળા પાટીયામાં નાખી માહે નાના છ ચમચા ભરી ઠંડું પાણી રેડી ચુલે ધીમી આંચે અથવા પુરતા ઇંગાર ઉપર ઉઘાડું મેલી હેઠે લાગે નહી માટે અવાર નવાર સેાજી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને કોપરાંપાક જરા નરમ જેવેા કરવેા હેાય તો તપેલીમાંનાં

કોપરાંપાકની આસપાસ શીસનો પસરાત હોય ત્યારે માહે ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચાર ચમચા ભેળવો અને જરા વારે તે બળીને પાછો ફરતો જરા પસરાત વાળો કોપરાંપાક થાયને ઉતારી સોજું ઘી લગાડેલી મોટી થાળીની વચમાં સરખો ઢગળો મુકી ચમચને નુછી જરા ઘી લગાડીને તે વડે પતળો જાદો જેવો જોઇતો હોય તેવો અડધીથી એક ઇંચ સુધી મજાહનો સફાઇથી ચમચ ફેરવીને થાપવો અને બરાબર બંધાયને ગમે તેટલા નાના મોટા ચોરસ યા ડાયમંડ આકારના કટકા થાય તેમ કાપ મુકી તવાથાથી કટકાને ઉપાડી હેઠેનું પડ બંધાવા માટે કટકાઓને ફેરવીને ઉલટા પાશે પાશે મુકવા. જો કોપરાંપાક કઠણ કરવો હોય તો ઉપર લખ્યા જેટલા સામાનનો ચુલે બનાવવા માટે મુકી બોરદુ પરનો શીરાનો પસરાત સુકાય ત્યારે ગોલાબ ભેળી તે સુકાઇને સુકો થાયને ઉતારી ઉપર પ્રમાણેજ એ કોપરાંપાક થાપવો. પણ વળી ઘણો સુકો કરવો નહી, તેવો કીધાથી થપાશે નહી પણ વવરો ભુકો થઇ જશે. ગમે તો ગોલાબને બદલે ઉતાર્યા પછી કોપરાંપાકમાં ગોલાબનું ઍસેન્સ સોલ ટીપાં ભેળીને પછી થાળામાં કાઢીને થાપવો.

કોપરાંપાક શીરામાં બનાવવો હોય તો ઉપર લખ્યા જેટલું ખમણેલું કોપરૂં તથા ખાંડ તોળીને લેવું અને ખાંડમાં એક પાશેર પાણી રેડી તેનો ઘણોજ ટાઇટ શીરો કરી તેમાં ઉપર લખ્યા મુજબનાં વજનનું ખમણેલું નાળાયેર ભેળી ધીમે બળતે રાખી ચમચાથી ફેરવ્યા કરી ઉપલીજ રીતે પણ એ કોપરાંપાક કઠણ કરીને ઉતારી એજ પ્રમાણે ઠાપી બંધાયને કટકા કાપવા. ગમે તો એ શીરાના કોપરાંપાક સારૂં ખમણેલાં નાળાયેરને તદનજ સોજા પાતા ઉપર હલકે હાથે પણ બારીક પીસીને પછી તેનો એજ મુજબ કોપરાંપાક કરવો. ઉપલો કોઈ પણ કોપરાંપાક રંગીન કરવો હોય તો જેટલો પેરો ખુલ્લો રંગ કરવો હોય તેટલો રંગ આઇસક્રીમનો છે. આએ ચોપડીમાં છાપેલો તે કોપરાંપાક તૈયાર થાયને તેમાં ભેળીને પછી ચુલા ઉપરથી ઉતારવો.

હલવા જેવો કોપરાંપાક બનાવવો હોય તો સોજી બદામની બીજ નવટાંકને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઈ નુછીને કોરડા કરવી અને એક તોળા એળચીના દાણાને સેજ ખોખરા કરવા. પછી ઉપર મુજબનાં બે નાળાયેરને એજ રીતે ખમણી સોજી સવા શેર

મેદા ખાંડ સાથે સાફ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાળાયેર સાથે નાખી હાથવડે સારીકાની મેળવીને પછી ઉપર મુજબ ધીમે બળતે ચુલે મેલી અવારનવાર ચમચ ફેરવી પાંચેક મીનીટ પછી માહે સોજું મીઠાઇનું ઘી દોઢ પાશેર નાખ્વું, તે પછી બે ત્રણ મીનીટ બાદ ઘણેા સોજો ગેાલાબ પોણો પાશેર એટલે નાના નવ ચમચા ભેળી ચમચથી ફેરવ્યા કરી કઠણ થાયને ઉતારીને ગમે તેા સેાલ ટીપાં ગેાલાબનું ઍસૅન્સ મેળવીને ઉપર લખ્યા મુજબ ઘી લગાડેલી મેાટી થાળીમાં થાપીને પછી ઉપર બદામની સ્લાઇસ તથા એળચી ભભરાવી ઉપર કાંસીયેા ફેરવીને એ માહે દાબી દેવું અને કોપરાંપાક બંધાયને ઉપર મુજબ કાપીને તવાથાવડે કટકા ઉપાડી બીજું પડ સુકાવા માટે ફેરવીને મુકવા. મેાટાં એક નાળીયેરનું ખમણેલું સફેદ ખમણ વજનમાં પેાણેા શેર થાય છે.

કોપરાંપાક કેસર્યેા.

કેસર્યા કોપરાંપાક કરવેા હેાય તેા સેાજી ખરી કેસર તેાળેા ૦ા ને આએ ચેાપડીમાં સેકીને વાટેલી અથવા ઘુંટેલી કેસર છાપેલી છે તે પ્રમાણે સેકી વાટીને બે ચમચી સેાજા ગેાલાબમાં બરાબર મેળવવી. પછી ઉપર કોપરાંપાક લખેલેા છે તેમાંની પેહલી બે રીતમાંથી ગમે તે એક રીતે ચમથી ખાંડ સાથનેા અથવા શીરાનેા કોપરાંપાક બનાવવા મુકવેા અને તે તૈયાર થાયને માહે કેસરને સારીકાની મેળવી દઇને પછી ગેાલાબ સુકાયને ઉતારી ઉપલીજ રીતે એ કોપરાંપાક થાપવેા. પણ એમાં પછી ગેાલાબ યા ઍસૅન્સ નાખ્વું નહી. ખમણેલાં નાળીયેરને સાફ પાતા ઉપર બારીક પીસીને બનાવેલેા એ કોપરાંપાક મજાહનેા હલવા જેવેા થાય છે.

કોપરાંપાક બતાસા જેવેા.

સેાજી મેારીશ્યસ ખાંડ શેર ૩, તદન સેાજાં નાળાયેરનેા ઝીણા દાંતાની ખમણીથી બારીક ખમણેલેા તદનજ સફેદ ભાગ તેાળેલેા શેર ૧, ખેાખરા કીધેલા એળચીના દાણા તેાળેા ૦ા, ઘણેાજ સેાજો ગેાલાબ પાઇંટ ૦ા.

સેાજા કલઇ ભરેલા પાટીયામાં નાળીયેર તથા ખાંડને હલકે હાથે બરાબર મેળવીને ચુલે બળતાં ઉપર મેલી સેજબી હાથ રાખ્યા

વગર ચમચથી બધી તરફથી ફેરવ્યા કરી કેયે જરાબી લાગવા દેવું નહી. તેમ લાગતાં પછી સેજબી પીળાસ પકડવો જોઇયે નહી. કારણ એ કોપરાંપાક તદનજ સફેદ થવો જોઇયે છે. ખાંડ પીગળવા માંડે ત્યારે માહે ગોલાબ રેડવો. પણ હાથ જરાબી રાખવોજ નહી, તેમજ ચમચને આડી અવળી નહી પણ ઘુંટે તેમ અંદર ગોળને ગોળ જોરથી ફેરવ્યાજ કરવી અને મેળવણીમાં પરપોટા આવવા માંડે ત્યારે બીજા માણસે અંદર એળચી ભભરાવીને નાખવી અને વગર થોભવે જોડથી ચમચને એજ રીતે ફેરવ્યાજ કરવી અને મેળવણી ખીળીને ઉપસી આવે પછી સેજબી થોભ્યા વગર તુર્તજ તપેલીને ઉતારી પાડી જરાબી થોભ્યા વગર એક સોજા મોટા ખુનચાની વચમાં બધું રેડી દેવું. પણ તે પછી ખુનચાને જરાબી હલાવવો નહી. કારણ ખુનચામાં રેડયા પછી પણ મેળવણી ખાલે છે, તે હલાવ્યાથી બેસી જશે, તેમજ તપેલીમાં બાકી રહેલી મેળવણીને કાઢીને ખુનચામાં તે જરાબી નાખવી નહી. ખુનચામાં મેળવણી રેડયા પછી જરા વારમાંજ મોટાં પાંણાની કઠણ છરી વડે ડાયમંડ આકારના મોટા કટકા થાય તેમ છેક તળીયાં સુધી સરખા કાપ મુકવા. કેમકે ઠંડું થયા પછી કોપરાંપાક ચુંથાઈ જશે અને કાપ મુકાશે નહી. કોપરાંપાક તદન ઠંડો થાય ત્યારે સંભાળથી કટકા કાઢી લેવા. એ કોપરાંપાકની હેઠેનું બંધાયલું પડ બતાસાના જેવું થાય છે અને ખીલીને બધો કોપરાંપાક મોટી જાળી વાળો થાય છે. એ કોપરાંપાકમાં નવું અને કુમળું જેવું નહી તેમજ તદન પાકટ થઈ સુકાઈને રસ વગરનું થઇ ગયલું હોય તેવું પણ નહી એટલે મજાહનું પાકટ પણ રસદાર હોય તેવુંજ નાળીયેર લેવું.

કોપરાંપાક માવાનો.

સોજી સફેદ મેદા ખાંડ શેર ૧॥, સોજું મોટું પાકટ પણ તદન નવું એક નાળીયેર ઝીણા દાંતાની ખમણીથી બધો સફેદ ભાગ ખમણેલો જેનું વજન રતલ ૦॥, નવી બદામની બીજ નવટાંક, સોજું તાજું દુધ શેર ૧, સોજું ઘી ખપ મુજબ.

બદામને છોલીને બારીક છુંદવી અથવા પીસવી. ખાંડનો ટાઇટ શીરો કરવો દુધને કલઈ ભરેલા પાટીયામાં રેડી ચુલે બળતે મુકી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને બળીને દુધપાક જેવું થવા આવે ત્યારે

માહે ખમણેલું નાળાયેર ભેળી ફેરવ્યાજ કરવું અને માવા જેવું થાયને શીરો તથા બદામ મેળવી ઘુંટયા કરી કઠણ થાયને કલઈ ભરેલી થાળી અથવા તદનજ ખાપ્પી ઍનેમલની થાળીને આગમચથી ઘી લગાડીને તૈયાર રાખી તેમાં એ મેળવણીને વચમાં નાખી કાંસીયાનાં તળીયાંને ઘી લગાડી તે વડે અડધી ઇંચ જાડો કોપરાંપાક થાપી બીજે દીને બંધાયને કાપ મુકી તવાથાવડે કટકા ઉપાડવા. એ કોપરાંપાક સારો થાય છે.

કોપરાંપાક રાજઍરીનો.

ઉપર માવાના કોપરાંપાકમાં લખ્યા મુજબનું અને તેજ રીતે ખમણેલું નાળીયેર શેર ૪, સોજી ઝીણી ખાંડ શેર ૫ાા, સોદાવૉટરના જેવો પીવાનો રાજઍરી આવે છે તે ઘણો સોજો બાટલી ૧, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૪, કઠણ માખણ તોળા ૫.

ખમણેલાં નાળાયેરનું દુધ નીકળે નહી તેમ તદન સાફ પાતા ઉપર હલકે હાથે ઘણું બારીક પીસી ખાંડનો કચરો કાઢી સોજી કરી માહે તે નાખી હાથવડે બેઉ બરાબર મેળવીને પછી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે પોણી બાટલી જેટલો રાજઍરી સોદા ભેળા મોટે બળતે ચુલે મુકી જરાખી હાથ રાખ્યા વગર કલઈ ભરેલી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને દસેક મીનીટ થાયને બાકીનો ૦ા બાટલી રાજઍરી રેડી ઘુંટયાજ કરવું, પણ કઠણ કરવું નહી, કારણ તેમ કીધાથી પછી કોપરાંપાક વવરો થઈ જાય છે માટે કઠણ નહી પણ સેજ પોચું જેવુંજ હોયને ઉતારી વૅનીલા ભેળવું અને તદન કલઈ ભરેલી ત્રાંબાના અથવા કૉપરગ્લાસના બુનચાને આગમચથી માખણ લગાડીને તૈયાર રાખી તેમાં નાખી કાંસીયાનાં તળીયાંને માખણ લગાડી તે વડે પોણી ઇંચ જાડા થાપવો. પણ એમ થાપતાં કદાચ કાંસીયાનાં તળીયાંને વળગી જાય તો પછી થોડી મીનીટ બાદ કાંસીયાનું તળીયું સાફ કરી બીજું માખણ લગાડીને બુનચામાંના કોપરાંપાકની ઉપર કાંસીયો ઠોકીને સપાટી સફાઇદાર કરવી. તે પછી બરાબર બંધાયને ડાયમંડ આકારના કાપ મુકી છરી યા તવાથાવડે કટકા ઉપાડી કાઢવા. એ કોપરાંપાક જોવામાં તેમજ ખાવામાં ઘણો સારો લાગે છે. જો ઝાડ ઉપરથી હુર્તનાંજ ઉતારેલાં તાજાં પણ તદન પાકટ નાળીયેર મલી શકે તો તેવાંજ લેવાં.

કોપરાંપાક સરસ.

સોજી પેહલાં નંબરની સફેદ શાકરીયા ખાંડ ચાળણીથી ચાળેલી શેર ૧, મોટું પાકટ પણ તદનજ નવું અને બનતાં સુધી તુર્તનુંજ ઝાડ પરથી ઉતારેલું એક નાળીયેરને તદનજ સફેદ ખમણેલું રતલ ૦॥, સોજો નરમ તાજો મોલો માવો શેર ૦॥, સોજી બદામની બીજ શેર ૦।, સોજું કઠણ માખણ તોળા ૩, એળચી તોળા ૦॥ ના દાણા ખોખરા કીધેલા, સોજા ગુંદરનો મોટી સોપારી જેટલો ગાંગડો ૧, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૬, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૨ થી ૩, ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૭, બીજું લગાડવા માટે માખણ ખપ મુજબ.

નાળીયેરનું દુધ નીકળે નહી તેમ હલકે હાથે તદનજ સાફ પાતા ઉપર બારીક પીસવું. બદામને છોલી ધોઈ લુછી કોરડી કરી તેના ત્રણ ભાગ કરી એક ભાગની ઘણી બારીક સ્લાઇસ કાપી બે ભાગને એક ચમચી ગોલાબ નાખીને બારીક પીસવી. ગુંદરને ધોવો. પછી એક કલઇ ભરેલા પાટીયામાં નાળીયેર, ખાંડ, માખણ, પીસેલી બદામ, ગુંદરનો કટકો તથા ગોલાબ બરાબર મેળવી ચુલે માટે બળતે મેલી હાથ રાખ્યા વગર માહે ચમચ ફેરવ્યાજ કરી અને જરા ઘટ થાયને બળતું ધીમું કરી ફેરવ્યાજ કરી બંધાય તેવું જરા કઠણ જેવું થાયને ઉતારી માહેથી ગુંદર કાઢી નાખી બેઉ ઍસૅન્સ ભેળવું અને તદનજ કલઈ ભરેલી થાળીને અથવા તદનજ આખી ઍનેમલની થાળીને માખણ લગાડી તેની વચમાં કાઢી કાંસીયાના તળીયાંને માખણ લગાડી તે વડે અડધી ઇંચ જાડું થાપી ઉપર બદામની સ્લાઇસ તથા એળચી ભભરાવી તે દબાવા માટે હલકે હાથે કાંસીયો ફેરવવો. બીજે દીને બરાબર બંધાયને ડાયમંડ આકારના કાપ મુકી નાના તવાથાવડે એકેક કટકો ઉપાડી હેઠેનો નરમ રેહશે માટે સુકવાં સારૂં કટકા ઉલટા મુકવા. એ કોપરાંપાક ઘણો સરસ લાગે છે.

કોપરાંપાક સુકાં કોપરાંનો.

સેજ પણ ખોરૂં નહી હોય તેવાં તદન સુકાં નવાં કોપરાંના આખા ગોટા અથવા વાટીઓ; સોજો મોલો માવો તથા બદામની બીજ દરેક શેર ૦॥, પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ શેર ૧॥, મોટું

લીલુ સોજુ પાકટ નાળીયેર ૧, સોજુ માખણ શેર ૦I, છુંદલી એળચી તોળો ૦II તથા જાયફળ તોળો ૦I, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૨, બીજુ લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

સુકાં કોપરાંને છરીથી છોલવાની ઘણી મેહેનત પડે છે માટે જાયફળની ખમણીથી અથવા સોજા નવાં પતરાંના કટકાની ઉપર રાઈના દાણા જેટલાં બધાં પાશે પાશે આંધરાં પાડી જાયફળની ખમણીને બદલે તે લેવું અને એમ નહી બને તો પછી એટલાંજ આંધરાંના નવા ચોકના દાબડાની ખડબચડી બોરકુની ઉપર કોપરાંને ઘસીને બધી છાલ કાઢયા બાદ ખમણી, પત્રાં અથવા દાબડાને ધોઈ સોજુ કરી લુછીને તેની ઉપર ગોટા યા વાટીને ખમણવું, જેમ કરતાં ક્રીમ જેવા રંગનો વેહેર જેવો કોપરાંનો ભુકો ખમણાશે. મોટા બે ગોટા અથવા ચાર વાટીમાંથી ખમણેલો ભુકો અડધો શેર થાય છે તે ઉપલે હીસાબે લેવો. લીલાં નાળીયેરને સફેદ ખમણી સાફ પાતા ઉપર પીસી તેનું એક પાશેર જેટલું ઘાડું દુધ કાઢીને ગાળવું. બદામને છોલી ધોઇને ઘણીજ બારીક છુંદવી. માવાને ભાંજી સુકાં કોપરાંના ભુકા તથા બદામ સાથે ભેળવો. પછી શીરો બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ ખાંડનો શીરો બનાવવા મુકવો અને પોચી ગોળી પડતો શીરો થાય તેવું તુર્તજ તેમાં નાળીયેરનું દુધ રેડી માખણ નાખીને માહે માવા સાથે ભેળેલો સામાન મેળવી ધીમી આંચે રાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને કઠણ થાયને ગોલાબ ભેળી ફેરવ્યાજ કરી પાછું કઠણ થાયને ઉતારી એળચી જાયફળ મેળવવું અને આગમચથી એક ત્રાંબાના કલઇ ભરેલા બુનગાને માખણ લગાડીને તૈયાર રાખી તેમાં મેળવણીને વચમાં નાખી કાંસીયાનાં તળીયાંને માખણ લગાડી તે વડે પોણી ઇંચ જાદો કોપરાંપાક થાપવો અને બીજે દીને કોપરાંપાક ઠરેને ડાયમંડ આકારના કટકા થાય તેમ કાપ મુકી તવાથા વડે કટકા ઉપાડવા ગમે તો ગોલાબને બદલે ગોલાબનું એસેન્સ વીસ ટીપાં તથા વેનીલા એસેન્સ નાનો એક ચમચો ઉતારવાની અગાઉ ભેળીને પછી બે મીનીટે ઉતારવું. કેસર્યાં કોપરાંપાક કરવો હોય તો સોજી ખરી કેસર ત્રણથી પાંચ વાલને સેકીને બારીક વાટીને નાળીયેરનાં દુધમાં ભેળવી, પણ ત્યારે ગોલાબ યા એસેન્સ કાંઈજ નાખવું નહી. સુકું કોપરૂં ખમણવાને મેહેનત ઘણી પડે છે માટે ગમે તો એક દીવસ આગમચથી ખમણી રાખેલું પણ ચાલશે.

કૉફી.

દલેલી સોજી મોખ્ખા કૉફી ઉપસેલી ભરેલી ચાર ચમચીને કલઈ ભરેલી નાની તપેલીમાં નાખી તેમાં સવા પાશેર જેટલું ઠંડું પાણી નાખીને ચુલે મધ્યમ બળતે મેલી માહે ચમચો ફેરવ્યા કરવો, જેથી ઉભાશે નહી. દસ મીનીટ થાયને ઉતારીને ઢાંકણ ઢાંકવું અને કૉફી હેઠે ઠરી જઈ ઉપરની નીતરી થાયને કપડાંથી ગાળી મરજી મુજબનો મીઠાસ તથા ગરમ કીધેલું દુધ ભેળીને પીવી. જે લોકો દુધ વગરની બ્લૅક કૉફી પસંદ કરે છે તેમને માટે આજ કૉફી અમથી પીવાની સારી છે.

કૉફી ૨ જી.

એક તાજાં ઇંડાંને એક સાફ તપેલીમાં ભાંજી તેમાં ઠંડું પાણી નાને એક ચમચો નાખી ફફ ચઢાવીને તેમાં સોજી દલેલી કૉફી રતલ ૦। તથા એકથી દોઢ શેર ઠંડું પાણી નાખી ચુલે પાંચ મીનીટ ઉકાળીને ઉતારવી અને જાદાં કપડાંથી ગાળી કકરો પાડેલું દુધ તથા ખાંડ મરજી મુજબનું ભેળીને પીવી. આસરે આઠ કપ માટે એટલી કૉફી પુરતી છે. તૈયાર કીધેલી કૉફીમાં ગમે તો ટેસ્ટ માટે જરા ગોલાબ અથવા ગોલાબનું ઍસૅન્સ ત્રણ ચાર ટીપાં નાખવું.

કૉફી ૩ જી.

ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી દલેલી કૉફીમાં ઘણું કકરા પડતું પાણી એક પાશેર રેડી તુર્ત ચમચાથી મેળવીને ઢાંકી દેવું અને પાંચેક મીનીટ થાયને જાદાં કપડાંથી ગાળી માહે ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ તથા કકડાવેલું દુધ નાખવું. વધારે સ્વાદવાળી ચાડી કૉફી જોઇયે તો એક પાશેર સોજાં દુધને બે કકરા પાડીને ઉતારી ઉપર લખ્યા જેટલી કૉફીમાં ભેળીને ઢાંક્યા પછી ગાળી માહે મીઠાસ નાખી ટેસ્ટ માટે અડધી ચમચી સોજ્તે ગોલાબ અથવા એકજ ટીપું ગોલાબનું ઍસૅન્સ તથા ટેસ્ટ મુજબ જરા વૅનીલા ઍસૅન્સ નાખવું.

કૉરદયલ.

એક કોડીનાં ગોલમાં એક શેર ફકાં પાણીને ગાળીને તેમાં બ્લૅક કરંટ જામ ઉપસેલા ભરેલા નાના પાંચ ચમચા તથા નવી

ચીચોરા કાઢેલી નવટાંક આમલી મેળવીને થોડી વાર ભીનવી રાખ્યાં બાદ ખુબ ચોળીને જાદાં કપડાંથી ગાળીને બાટલીમાં ભરી પૅક કરવું અને ખપ પડે ત્યારે આઇસ નાખીને પીવું.

કોલ્ડ ગોસ્ત અથવા મરઘી.

કોઇબી વાંનીમાં કોલ્ડ ગોસ્ત યા મરઘી વાપરવા લખેલું હોય તેમાં એક દીવસ આગમચથી તદન ઍવી વગરનું સુકું ખારૂં ગોસ્ત યા મરઘી પકાવી તદન ઠંડું થાયને ઉપર કપડું બાંધીને રેહવા દેવું અને બીજે દીને તે વાપરવું.

કૉલીફ્લાવર.

કૉલીફ્લાવરનાં કુમળા ડાડાં સાથે છુટાં પાડેલા ફુલ તોળા ૧૫, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦l, સોજું નાનું નાળીયેર ૦ll, આદુ તોળો ૦ll, લસણની છુટી મોટી કળી ૪, મોટાં સુકાં મરચાં ૩, સોજી ભાંજેલી નવી અખરેાટ તોળા ૨, સોજી બદામની બીજ ૧૦, પાર્સ્લીનાં બારીક કાપેલાં પાદડાં તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, એળચી તથા લવંગ દરેક ૨, તજનો જાદો કટકો ઇંચ ૦ll.

બદામને છોલી અખરોટ સાથે ઘણી બારીક પીસ્વી. નાળીયેરને ખમણી તેમાં બે વખત મળીને એક પાશેર પાણી ભેળી જરા પીસી દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. ગરમ મસાલાને ઘણોજ બારીક છુંદવો. કૉલીફ્લાવરનાં બધા નાનાં ફુલ છુટાં પાડીને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્વાં. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઘી નાખી તેમાં રીકો લાલ તળી માહે આદુ લસણ ભેળી તે તળાવાનો સોહડમ નીકળે અને કાંદા ઘેરા લાલ રંગનો થાયને કૉલીફ્લાવર, મરચાં તથા નીમક ભેળી ત્રણ પાશેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમી આંચે રાખ્વું અને બધું પાણી સુકાયને નાળીયેરનું દુધ મેળવી ઢાકવું અને અવારનવાર ઉંઘાડી ચમચથી ફેરવવું. પણ કૉલીફ્લાવર જરા ચાખી જોવી અને મરચાંનો કસ ઓગળીને ઘણી તીખી થઈ હોય તો માહેથી મરચાં કાઢી નાખ્વાં અને અડધું દુધ બળેને પીસેલી બદામ, અખરેાટમાં જરા પાણી ભેળી બરાબર નરમ કરીને અંદર તે મેળવી પકાવેલું કઠણ જેવું નહી પણ સેજ ઢીલું જેવુ હોય ત્યારે ઉતારીને ગરમ મસાલો ભેળવો. તીખાસ પસંદ નહી હોય તો મરચાં નાખ્વાં નહી

કોહોળુ રાતું ખાટું મીઠું.

બરાબર પાકાં રાતાં કોહોળાંના છોલેલા એકેક ઇંચના કટકા રતલ ૦ાા, કાંદા શેર ૦ાા, ઘી તથા ગોળ દરેક શેર ૦ા, ચીંચોરા કાઢેલી સોજી આમલી તોળા ૪, આદુ તોળો ૦ા, લસણ વાલ ૫ બે આનીભાર, કોથમીર ઝુડી ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ખોપરૂં કીવેલુ જીરૂં; ધાણાજીરાંનો મસાલો તથા દલેલી હળદ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૦ાા.

આમલીને કોડીનાં વાસણમાં એક પાશેર ઠંડાં પાણી સાથે ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરૂં કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. ગોળમાં એક પાશેર પાણી નામી પીગળાવીને જાંજરાં કપડાંથી ગાળવું. કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથેજ પાદડાં લઇ એ તથા મરચાંને ધોઈ બેઉને સાથે પીસવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલામાં ઘીમાં લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારીને અંદર બધો મસાલો લાલ કીધા પછી કોહોળાંના કટકા ધોઇને તે, નીમક તથા ગોળનું પાણી નાખી ઢાંકીને ચુલે ધીમી આંચ રાખી હેઠે મસાલો લાગે નહી માટે અવારનવાર ચમચ કરવી અને કોહોળું તદનજ નરમ થાયને કરછીથી બરાબર ઘુંટી એક રસ કરી આમલીનુ ડોહરૂ ભેળી બરાબર એક જોશ આપીને ધંગારે રાખવું અને ઘી છુટું પડેન ઉતારવું. આએ પકવાંન ખીચડી સાથે ખાવું. પણ રોટલા સાથે ખાવા બનાવવું હોય તો આમલીમાં પાણી જરા ઓછું નાખીને જરા કઠણ જેવું રાંધવું. એ વાંની સારી લાગે છે.

કોહોળાંના ગરની પાપડી.

ભુરાં કોહોળાંનો મુરબ્બો બનાવતાં ગર નીકળે તેમાંથી બીયાં કાઢી નાખીને તદન નરમ બાફી જાદાં કપડાંમાં નાખી નીચવીને બધું પાણી બરાબર કાઢી નાખી તોળીને તે એક શેર થાય તો એક શેર સોજી સફેદ ખાંડનો સેજ ચાસવાળો શીરો કરી તેમાં બાફેલું કોહોળું નાખી ધીમી આંચે ચુલે રાખી ચમચે ફેરવ્યા કરવું અને ટાઇટ થવા આગમચ સોજું મીઠાઇનું ઘી અડધો શેર નાખી બરાબર લાલ કરવું પણ હેઠે સેજપી લાગવા દેવું નહી. બરાબર ઘટ થાયને છુંદેલી

એળચી જાયફળ એક તોળો ભેળાને સોજા ખુનચામાં કાઢી અડધી ઇંચ જેટલું કાસીયા વડે થાપી નવટાંક બદામને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપીને ઉપર તે ભભરાવવી અને ઠંડું થાયને કાપ મુકી તવાથા વડે કટકા ઉપાડવા.

કોહોળાં પાક.

પાકટ મોટું ભુરૂં કોહોળું એકને છોલી ગર તથા બીયાં કાઢી નાખીને પછી તે તોળેલું શેર ૧૬, સોજું તાજું ભેંસનું દુધ શેર ૮, સફેદ ખાંડ શેર ૬, સોજું મીઠાઇનું ઘી તથા નવી બદામની બીજ દરેક શેર ૧, કાકડી; કોહોળું; દોધી તથા ખરબુજ, એ ચાર જાતનાં મગજ દરેક શેર ૦ા, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૬, એળચી તોળો ૧ા, જાયફળ તોળો ૧.

એળચી જાયફળને છુંદવું. છોલેલાં કોહોળાંના કટકા કાપી ઘણું નરમ બાફી માહેથી પાણી કાઢી નાખી કરછીથી ખુબ ઘુંટી માહે ગાંગડા રહેલા હોય તેને હાથથી ભાંજી આદીનાં સાફ કપડાંમાં થોડું થોડું નાખી નીચવીને તદ્દન સુકું કરવું અને દુધને સોજા મોટા કલઈ ભરેલા પાટીયામાં રેડી એક ઉકરો પડેને તેમાં કોહોળું નાખી ઘુંટયા કરવું. બદામને છોલી એ તથા મગજને બધું ઘી કકડાવી તેમાં જુદું જુદું તળીને છુંદવું. ખાંડનો ટાઇટ શીરો કરવો. પછી દુધ બળીને કોહોળાં સાથે માવા જેવું કઠણ થાયને શીરો, છુંદેલો મેવો અને બદામ તથા મગજ તળેલું બાકી રહેલું નાખી ધીમી આંચે ઘુંટયા કરવું અને કઠણ થાયને ઇંગાર પર રાખી રતાસ પકડે અને પાણીનો ભાગ તદ્દન બળી જાયને ગોલાબ ભેળી જરા વારે ઉતારીને એળચી જાયફળ મેળવવું. માહે પાણીનો સેજ પણ ભાગ રાખવો નહી, બરાબર સુકો કરવો. કારણ તેથી ફુગ ચઢશે. ગોલાબને બદલે ગમે તો ટેસ્ટ મુજબ થોડુંજ ગોલાબનું ઍસૅન્સ ભેળવું.

દુધને બદલે માવો નાખીને કોહોળાં પાક બની શકે છે. તેમાં ઉપર લખ્યા મુજબનોજ બીજો બધો સામાન લેવો પણ દુધને બદલે સુકો કઠણ તાજો મોલો માવો ત્રણ શેર લેવો અને ખાંડનો પતળો શીરો કરી તેમાં બાફેલું કોહોળું, માવો તથા ઘી બરાબર મેળવી ધીમે બળતે ઘુંટયા કરી જરા ઘટ થાયને છુંદેલાં મગજ તથા મેવો નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરી હેઠે લાગવા દેવું નહી અને કઠણ

થાયને ઉપર મુજબજ તૈયાર કરવા. વધારે ઘી પસંદ નહી હાેય તાે એક પાશેર ઓછું લેવું. થાપીને કટકા કાપેલા કાેહાેળાં પાક કરવાે હાેય તાે તેમાં ઘી ઓછું કરવું નહી અને તૈયાર થયા પછી પણ ફેરવ ફેરવ કરી વધારે કઠણ થાયને ઘી લગાડેલા કલઈ ભરેલા ખુનચામાં નાખી કાંસીયાથી પાેણી ઇંચ જાડાે થાપી બંધાયને કાપ મુકી તવાથા વડે કટકા ઉપાડવા. પણ કઠણ કરતાં વવરૂં નહી થાય.

કાેહાેળાં પાપડી.

પાકટ ભુરાં કાેહાેળાંને છાેલીને ગર કાઢી નાખી ખમણવું અથવા કટકા કાપવા અને એ બેમાંનું જે હાેય તેને નરમ બાફી કટકા હાેય તાે તેમાં જરાબી ગાંગડાે રેહ નહી તેમ ભાંજી પાણી કાઢી નાખી ખાદીના કટકામાં નાખી નીચવીને બધું પાણી કાઢી નાખી તદન સુકું કરીને પછી એ કાેહાેળું, સાેજું મીઠાઈનું ઘી તથા છુંદેલી ચીનાઈ શાકર દરેક શેર ૨, સાેજાે તાજાે માેળાે માવાે શેર ૧, નવી બદામની બીજ શેર ૦ાા, એળચી તાેળા ૨, જાયફળ તાેળાે ૧.

એળચી જાયફળને છુંદવું. બદામને છાેલી માેટા કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ઘી કકડાવી તેમાં બદામી રંગની તળી કાઢીને છુંદવી. પછી એજ ઘીમાં બાફેલાં કાેહાેળાંને તળીને કાઢી લઈ ગમે તાે માવાને જરા રતાસ પર તળવાે અને ગમે તાે એમ કાચાેજ રાખવાે. ત્યારબાદ કાચાે માવાે હાેય તાે શાકરનાે પતળાે શીરાે કરી તેમાં માવાે બરાબર મેળવી ચુલે ધીમે બળતે ચમચથી ફેરવ્યા કરી ટાઇટ કરવું અને માવાે તળેલાે હાેય તાે તેને માટે શીરાનેજ પેહલેથી ટાઇટ કરીને પછી માંહે માવાે ભેળાે છુંદેલી બદામ, કાેહાેળું તથા ઘી નાખી ઇંગારે રાખી ફેરવ્યા કરવું અને બંધાય તેવું કઠણ થાયને એળચી, જાયફળ ભેળીને ઉતારી કલઈ ભરેલા ખુનચામાં કાઢી કાંસીયાનાં તળીયાંથી પાેણી ઇંચ જાડું થાપી બંધાયને કાપ મુકી તવાથાથી કટકા ઉપાડવા. ગાેલાબમાં શીરાે કીધાથી વધારે સારાે ટેસ્ટ થાય છે. ગમે તાે ઉતારતી વેળા ગાેલાબનું ઍસૅન્સ વીસથી પચીસ ટીપાં ભેળવું.

કાંજી અલસીની.

ચુંટીને પછી અધી આખી રાેજી અલસી અડધાે તાેળાે લેવી અને તેને ધાેતાં કપડાંથી બરાબર લુછીને પછી આખી અલસી રેહ

નહી તેમ બધીને જાદી છુંદવી, બારીક કરવી નહી. પછી એક કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે સોજુ ઠંડું પાણી દાઢ પાશેર ભેળીને ચુલે ધીમે બળતે ઉંધાડું મુકવું અને કકરો પડેને અવારનવાર અલસીને અંદર મોટા ચમચાથી ભચડયા કરી બધી માહે મલી જાય અને કાંજી અડધા પાશેરની સેજ ઉપર રાખીને ઉતારી ચા ગાળવાની ચાળણીથી કાંજીને ગાળી લઈ ચાળણીમાં અલસીનો છુંછો રેહ તેમાં ચમચો ઘસીને તે છાડી લઇને પછી બીજી સાફ તપેલીમાં એ કાંજી રેડી માહે સોજું તાજું અડધો પાશેર દુધ તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડ ભેળીને પાછું ચુલે ઉંધાડું મુકવું અને બે કકરા પડેને ઉતારીને ઉપર થોડું જાયફળ ખમણી અંદર તે મેળવીને પછી કપમાં કાઢવી. યુરીક ઍસીડથી પીડાતા દર્દીને એ કાંજી લેવા ડૉકટરો ફરમાવે છે.

કંટોલાં મીઠાં.

ઘણાં કુમળાં નહી તેમજ વળી કઠણ બીયાંવાળાં પાકટ પણ નહી હોય તેવાં મધ્યમ અને લીલા ઘેરા રંગનાં કંટોલાં શેર ૧, સોજો ગોળ શેર ૦ાા, કાંદા શેર ૦ાા, ઘી શેર ૦ા, નીમક સપાટ ભરેલા નાના ચમચા ૩.

કંટોલાંને ધોઈ સોજાં કરી બેઉ તરફની અણી જરા જરા કાપી કાઢીને પછી બધી ૦ા ઇંચ કરતાં જરા પતળી આડી કાતરીઓ કાપવી અને સોજી ઉંડી તપેલીમાં દોઢ શેર ઠંડું પાણી રેડી તેમાં નીમક તથા કંટોલાંની કાતરીઓ નાખી ઢાંકીને ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને કંટોલાં ઘણાં નરમ નહી તો પણ ચરાને પોચાં જેવાં થાયને ચાળણી યા બોયામાં ઓસાવી કાઢી જરા ઠંડાં થાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી અંદર કાંઇ બીયાં હોય તો તે કાઢી નાખવાં. પછી ગોળને ભાંજી ભુકો કરીને કચરો કાઢવો અને કાંદાને છોલી ઘણા બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇવાળી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં લાલ તળીને ઉતારી ત્રણેક મીનીટ પછી માહે ગોળને બરાબર મેળવી કંટોલાં નાખી ભાગે નહી તેમ ચમચથી ભેળીને ઇંગારે ઉંધાડું મુકવું અને અવારનવાર તળે ઉપર કરી ઘી છુટું પડે અને કંટોલાં ચાસણી પીયેને ઉતારવું. એ કંટોલાં મજાહનાં લાગે છે.

કાંજી આરારૂટની.

આરારૂટમાં હમેશ ગાંગડા હોય છે તેટલા માટે તેને ચમચાથી વાટીને પાઉડર જેવો કરવો અને ઘણાં નાનાં બાલકને પાવા માટે કાંજી બનાવવી હોય તો ૬૦ ટીપાં પાણી સમાય તેટલી ચમચીમાં એ આરારૂટ ભરી તેની સપાટીની ઉપર એકજ વખત છરીની ધાર ફેરવીને કાપેલી ચમચી ભરવી, એ એટલા આરારૂટનું વજન ૦ા તોળો થશે. એ આરારૂટની કાંજી બનાવવા માટે દુધ ભરવાના પાશેરાનાં માપથી ભરેલું પાણી એક પાશેર અને પાઈંટથી ભરેલું હોય તો અડધી પાઈંટ પાણી કકડતું જોઈયે છે માટે નાની કીટલી અથવા બીજાં ધારવાળા વાસણમાં અને તેવું નહી હોય તો પછી નાની કલઈ ભરેલી તપેલીમાં એ પાણી ભરી ઢાંકણુ ઢાંકી ચુલે બળતાં ઉપર મુકવું અને ગરમ થાય ત્યારે ચમચીમાંના આરારૂટને સોળ ચાનાં મોટાં કપમાં નાખી તેમાં એક ચમચી ભરી તદન સોજું ઠંડું પાણી સારીકાની ભેળી એક રસ કરવું. તેટલાં ચુલા ઉપરનાં પાણીમાં ઘણો બરાબર એક કકરો પડેને આરારૂટ હેઠે ઠરી ગયો હોય તો પાછો બરાબર મેળવીને પછી ચુલેથી પાણી ઉતારી થોભ્યા વગર તુર્તજ કપમાં ઝીણી ધારે રેડતાં જવું અને હાથ રાખ્યા વગર ચમચા વડે જોરમાં ઘુંટીને માહે એ બધું કકડેલું પાણી ભેળીને ઘણી સેજ ખાંડ મેળવી બાલકને એ કાંજી પાવી જરા મોટાં બચ્ચાં માટે ઉપર લખ્યા કરતાં દોઢ ગણો એટલે ૦ા તોળોને બે આની ભાર જેટલો આરારૂટ લઈ દોઢ ચમચી ઠંડાં પાણી સાથે ઉપલીજ રીતે કપમાં મેળવી ઉપલીજ રીતે એની એટલીજ કાંજી બનાવી જરા ખાંડ ભેળીને પાવી. મોટાં માણસ સારૂં એ કાંજી બનાવવી હોય તો ઉપર મુજબ કાપેલી ભરેલી બે ચમચી અથવા તોળેલો અડધો તોળો આરારૂટ લઈ ઉપર મુજબ પણ બે ચમચી પાણી સાથે કપમાં આરારૂટ મેળવીને પછી ઉપર પ્રમાણેજ એક પાશેર પાણી કકડાવીને તેની કાંજી બનાવી ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ ભેળીને પીવી. ગમે તો એમાં જરા જાયફળ ખમણવું અને ટેસ્ટ માટે જરા બ્રૅંડી, શૅરી યા પોર્ટવાઇન અડધી ચમચી ભેળવો. એ કાંજી સાધારણ પતળી થાય છે, પણ જો ધાડી કાંજી જોઇતી હોય તો આરારૂટ પોણા તોળા સુધી લેવો. આરારૂટની કાંજી બનાવીને રાખવી નહી પણ હમેશ તાજી બનાવીને તુર્તજ વાપરવી. દુધની કાંજી કરવી હોય તો દુધને ભાગનું થોડું પાણી ઓછું નામીને ઉપલીજ

રીતે પણ કાંજી જરા ઓછી કરવી અને બનાવ્યા પછી કકડાવેલું દુધ માહે ભેળવું. બચ્ચાંને કાંજીમાં દારૂ આપવો નહી પણ મોટાં માણસને માટે નાખ્વો. પણ ગરમ કાંજીમાં દારૂ નાખ્યાથી દુધ ફાટી જાય છે માટે દુધની કાંજીમાં નાખ્વો હોય તો જરા ઠંડી થાયને નાખ્વો. મોટાં માણસ અથવા મોટાં બચ્ચાં માટે નરાં દુધની કાંજી બનાવવી હોય તો ઉપલીજ રીતે આરારૂટને પાણીમાં મેળવીને પછી એક પાશેર દુધને બરાબર એક કકરો પાડીને પાણીને બદલે એ દુધ ભેળીને કાંજી બનાવવી.

કાંજી આઇસીનગ્લાસની.

સોજુ' બારીક આઇસીનગ્લાસ ૦। તોળો લેવું અને સોજી નાની તપેલીમાં ભેળ વગરનું સોજુ' દુધ એક પાશેર રેડી તેમાં આઇસીનગ્લાસ ભેળી ચુલે મુકવું અને એક કકરો પડને ઉપસેલી ભરેલી એકથી દોઢ ચમચી ખાંડ નાખી બીજો કકરો પડને ઉતારવું. કાંજી ધાડી જોઇયે તો આઇસીનગ્લાસ પાંચ વાલ એટલે ૫ આની ભાર વધારે લેવું. ગમે તો ટેસ્ટ માટે જરા ગોલાબ અથવા વેનીલા નાખ્વું.

કાંજી કૉર્નફ્લૉઅરની.

Brown & polson's કૉર્નફ્લૉઅર ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચીને એક સાફ નાની તપેલીમાં નાખી તેમાં નાના ત્રણ ચમચા ઠંડું પાણી બરાબર મેળવીને પછી એક પાશેર પાણીને બરાબર કકરો પાડીને કૉર્નફ્લૉઅર હેઠે ઠરી ગયો હોય તો તેને પાછેર મેળવીને એ કકરા પડતું પાણી એક ધારે તેમાં રેડતાં જઇને ચમચાથી સારીકાની મેળવવું. તે પછી ચુલે મુકી માહે ચમચો ફેરવ્યા કરી બે મીનીટ થાયને ઉતારી કાંજી સાધારણ પસંદ હોય તો સપાટ ભરેલી એક ચમચી અને મીઠી જોઇયે તો ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડ માહે નાખવી. એ કાંજી સીક માણસ તેમજ બચ્ચાં માટે હલકી છે અને સારી લાગે છે. ગમે તો જરા ઠંડી થાયને ટેસ્ટ માટે માહે એક ચમચી શૅરી યા બ્રૅંડી નાખ્વો. દુધની કાંજી બનાવવી હોય તો સપાટ ભરેલી એક ચમચી કૉર્નફ્લૉઅરને એક કલાઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી એક પાશેર

સેાજી દુધ બરાબર મેળવી ચુલે મેલી માહે અવારનવાર ચમચેા ફેરવવેા અને ત્રણ કકરા પડેને ઉતારી ઉપર લખ્યા જેટલી ખાંડ તથા ટેસ્ટ માટે જરા ગેાલાબ અથવા કેાઇ પણ જાતનાં ઍસૅન્સનાં થેાડાં ટીપાં ભેળવા. કાંજી મીઠી પસંદ હેાય તેા ખાંડ જરા વધારે નાખવી.

કાંજી કાર્નરીકસ સેાલ્યુબલ ફુડની.

ચમચી, ચમચા યા નાનું ગ્લાસ જેથી માપ ભરીને આએ ફુડ લેવેા હેાય તે ઉપસેલું ભરવું નહી પણ કીનારી સુધી સપાટ ભરીનેજ લેવું અને એ એક ભાગ ફુડમાં એટલાજ નવ ભાગ ભરીને કકડતું પાણી એક સાફ તપેલીમાં જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવી વારંવાર નહી પણ બચ્ચું નબલું હેાય તેા જરા જલદી અને મજબુત હેાય તેા સેજ વધુ વખતને અંતરે આપણી સમજણ પ્રમાણે તેને પચી શકે તેટલા જથ્થામાં ફુડ લઇ ઉપલી રીતે ફુડમાં પાણી ભેળીને એ કાંજી બનાવીને આપવી. પણ બચ્ચું દસ માસનું થાય તેટલા અરસામાં પાણી જરા એાછું કરતાં જઇ એક ભાગ ફુડમાં સાત ભાગ જેટલુંજ પાણી રેડવું. સાધારણ કદનું બાલક એક માસનું થાય ત્યાં સુધી તેને પચી શકે તેટલેા ફુડ બબ્બે કલાકને અંતરે આપવેા અને ત્રીજા મહીના સુધી હદીથી ત્રણ કલાકે આપી ચારથી છ માસનું થાય ત્યાં સુધી ત્રણથી સાડા ત્રણ કલાકે આપવું. એ મુજબ બચ્ચું દેાઢ વરશનું થાય ત્યાં સુધી વખત વધારતાં રહી દીવસનાં ચાર કલાકને અંતરે આપી રાત્રે મુદલ આપવું નહી. એાછાંમા એાછું પાણી સાત ભાગજ લેવું, તેથી એાછું લેવું નહી.

ઉમરે પુગેલાં માણસને તેને માફક આવતાં પ્રમાણમાં ફુડ લઇ ઉપલીજ રીતે પણ એક ભાગ ફુડમાં પાંચ ભાગ કકડતું પાણી ભેળીને ગરમ પાવી. એ કાંજીનેા ટેસ્ટ બુરેા લાગે છે માટે ગમે તેા જરા નાખવાં. બનાવ્યા પછી વુર્તજ કાંજી આપવી, કારણ રાખ્યાથી ફુડ હેઠે ઠરી જાય છે.

કાંજી ઘઉંનાં દુધની.

સેાજું બરાબર સુકવેલું ઘઉંનું દુધ તેાળા ૨, ભેંસનું તાજું દુધ પાશેર ૧, ભાંજેલાં પસ્તાં તથા સેાજી બદામની બીજ દરેક ૧૨, કાકડી; કેાહેાળું; દાધી તથા ખરબુજ મળી ચાર જાતનાં બીગાં

મગજ તોળો ૧॥, ખાંડ ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧ થી ૧॥, સોજો ગોલાબ ચમચી ૧, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક ચમટી ૧.

બદામ પસ્તાંને છોલી એ તથા મગજને બારીક છુંદવું. પછી સોજી તપેલીમાં ઘઉંનાં દુધને પોણોશેર ઠંડાં પાણીમાં બરાબર પીગળાવી ધીમે બળતે ઘુંટયા કરી ઘાડું થાયને ખાંડ, છુંદેલો મેવો મગજ તથા દુધ ભેળી આપણી મરજી મુજબ કાંજી ઘાડી થાયને ઉતારી ગોલાબ તથા એળચી જાયફળ ભેળવું.

કાંજી છરેલા ચોખાની.

છરેલા ચોખાની કણકી ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો લઈ તેને સોજી ધોઈ કલઇવાળી તપેલીમાં નાખી તેમાં અડધો શેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે મુકવું અને ચોખા સીજે અને પાણી સુકાયને સોજું તાજું દુધ એક પાશેર તથા ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખી આપણી મરજી મુજબની કાંજી ઘાડી કરીને ઉતારવી. ગમે તો પછી માહે અડધી ચમચી ગોલાબ નાખવો.

કાંજી છરેલા ઘઉંની.

છરીને છલટાં કાઢેલા ઘઉં બે તોળાને બાર કલાક ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી હાથથી ચોળીને બાકીનાં છલટાં હોય તે બરાબર કાઢીને પછી ધોઇને સોજી તપેલીમાં એક શેર પાણી સાથે ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવુ અને ઘઉં ચરીને બરાબર નરમ થાય અને પાણી સુકાયને માહે એક પાશેર સોજું દુધ તથા ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો ખાંડ ભેળી દસ બદામને છોલી છુંદીને તે નાખી આવારનવાર ઘુંટવું અને કાંજી બરાબર ઘાડી થાયને ઉતારવી.

કાંજી તાપીયોકાની.

દોઢ તોળો સોજા તાપીયોકાને બરાબર ધોઇને ડુબતાં ઠંડાં પાણીમાં બાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી પાછા ધોઈ સોજી તપેલીમાં અડધા શેર ઠંડાં પાણી સાથે ઢાંકીને ચુલે ધીમી આંચે મુ વું અને તાપીયોકા બરાબર નરમ થઈ બધું પાણી સુકાયને સોજું તાજું દુધ એક પાશેર તથા ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી એકથી દોઢ ચમચી નાખી બરાબર મેળવી આવારનવાર માહે ચમચો ફેરવવો અને મરજી મુજબની ઘાડી કાંજી થાયને ઉતારવી. દુધ વગરની કાંજી કરવી હોય તો ઉપર

લખ્યા કરતાં પાણી જરા વધારે નાખીને જેટલી ઘાડી જોઇતી હોય તેટલી બનાવવી. તાપીયોકાને જરા ખોખરા કરીને પછી બનાવેલી કાંજી સારી થાય છે.

કાંજી ધાંનવરઇની.

. ઘઉંનો જાદો રવો હોય તેવા એક જાતના અનાજના દાંણા આવે છે તેને હીંદુ લોક સાંઉ અથવા સાંવો કેહ છે અને નવસારી તરફ એને વરઈ અથવા ધાંનવરઈ કેહ છે અને એ ચોખા ત્યાંથી ઘણા સારી જાતના અને દેખાવમાં બસખસ જેવાજ પણ તેના કરતાં સેજ મોટા અને એક સરખા આવે છે અને એને વળી રવી પણ કેહ છે, તેમજ કાંગના ચોખાને નામે પણ ધાંનવરઈ ઓળખાય છે. એ ચોખા સપાટ ભરેલો નાનો એક ચમચો લેવો અને તેને ધોઇને સોજી તપેલીમાં એક પાશેર ઠંડાં પાણી સાથે ઢાંકીને ચુલે ધીમી આંચે મુકી બરાબર સીજે અને પાણી સુકાયને તેમાં એક પાશેર સોજું દુધ તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડ નાખી ચુલે ઘુંટયા કરી મરજી મુજબની ઘાડી કાંજી કરીને ઉતારી છુંદેલી એળચી જાયફળ જરા મેળીને પીવી. એ કાંજીનો ટેસ્ટ ઘણો સારો લાગે છે પણ ઠંડી છે માટે આલુ દરરોજ પીવી નહી.

કાંજી પટેટાની.

આએ ચોપડીમાં જૅલી પટેટાની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ પટેટાનો ઠરેલો કઠણ આટો સપાટ ભરેલી બે ચમચી લેવો અને તેને એક મોટાં કપમાં નાખી જરા ઠંડાં પાણીમાં કાળવી કાંજી જેટલી ઘાડી પતળી કરવી હોય તેટલું કકડતું પાણી એજ જૅલીમાં લખ્યા મુજબ મેળવી મીઠાસ મુજબ ખાંડ તથા જરા ગોલાબ નાખવો. જોશ આપીને એ કાંજી પીવી હોય તો પાણી સેજ વધુ ભેળી પતળી કરીને ચુલે મુકી બરાબર કરીને ઉતારવી. એમ ચુલે મુકેલી કાંજી વધારે નીતરી થાય છે પણ સેજ ચીકાસ પકડે છે. દુધની કાંજી કરવી હોય તો એજ રીતે કાઢેલો આટો સપાટ ભરેલા નાના બે ચમચા લેવો અને એક પાશેર દુધમાંથી નાના એક ચમચા દુધને એક કપમાં આટા સાથે બરાબર મેળવીને બાકીનાં બધાં દુધને બરાબર એક કકરો પાડીને આટો હેઠે ઠરી જાય છે તેને પાછો ચમચાથી મેળવીને પછી ઉપલીજ રીતે પણ પાણીને બદલે એ દુધ ભેળીને

ધીમી આંચે ઘુંટી મરજી મુજબ કાંજી ઘટ કરીને ઉતારી ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ તથા કોઈપણ જાતનું ઍસૅન્સ યા ગોલાબ ટેસ્ટ મુજબ નાખવો. એ કાંજી પરેટાની છે કરી ભારી સમજવી નહી. કારણ આરારૂટને નામે ઓલખાતો હલકો આટો પરેટાનોજ બનાવેલો આવે છે.

કાંજી પાંઉની.

તાજા સોજા સફેદ પાંઉનો બે તોળા ભર લેવો અને એક પાશેર સોજા દુધમાં ભીનવી રાખી તદન પોચું થાયને દુધમાંથી કાઢી એક રકાબીમાં નાખી ચમચાથી સારીકાની મેળવી સેજ પણ ગાંગડો રાખવો નહી. તે પછી પાછું દુધમાં ભેળીને કલઈ ભરેલી ઝીણાં આંધરાંની ચાળણી યા બોયાંમાંથી બધું છાંડી કલઇવાળી નાની તપેલીમાં નાખી ટેસ્ટ મુજબ સપાટ ભરેલી યા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડ નાખી ચુલે ધીમી આંચે મેલી ઘુંટયા કરવું અને દુધ પાક જેવી ઘાડી કાંજી થાયને ઉતારી ટેસ્ટ મુજબ ગોલાબ તથા જરા છુંદેલું એળચી જાયફળ નાખવું. ગમે તો જરા વૅનીલા ઍસૅન્સ નાખવું. એ કાંજી મજાહની લાગે છે.

કાંજી ક્રીમ એટલે પાંઉનાં ક્રમ્બસની.

આએ ચોપડીમાં રવો સુકાં પાંઉનાં ક્રીમનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ પાંઉનું ક્રીમ બનાવી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી અને તોળેલું હોય તો તોળો ૦। ને વાલ પાંચ લેવું અને સોજી તપેલીમાં નાખી એક પાશેર ભેંસનું સોજું દુધ જરા જરા કરી બધું માહે બરાબર ભેળી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડ નાખી ધીમી આંચે ઉંઘાડું ચુલે મુકી અવારનવાર માહે ચમચો ફેરવવો અને કકરો પડેને ઉતારી જરા જાયફળ ખમણીને પીવી. ગમે તો ચાર પાંચ બદામને છોલી છુંદીને તે તથા ચાર પાંચ ટીપાં વૅનીલા ઍસૅન્સ તથા એકજ ટીપું ગોલાબનું ઍસૅન્સ નાખવું.

એ કાંજી બીજી રીતે બનાવવી હોય તો આટા જેવું બારીક છુંદેલું ક્રીમ ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો (ડૅઝર્ટસ્પુન) અને તોળેલું હોય તો દોઢ તોળો લેવું. અને આએ વીવીધ વાંનીમાં કાંજી બીસ્કીટની છે તેમાં લખેલી રીતે પણ બીસ્કીટને બદલે આએ ક્રમ્બસની કાંજી બનાવવી.

કાંજી બાર્લીના આટાની.

Robinson Patent Barley નામનો પત્રાંના દાબડામાં વેલાતી આટો આવે છે તે આટો ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો (ડૅઝર્ટસ્પુન) લેવો અને તેમાં એક ચમટી સોજું નીમક નાખી ચાર ચમચી સોજાં ઠંડાં પાણી સાથે ખુબ તરેહ મેળવી સેજબી ગાંગડો રાખ્વો નહી. પછી એક પાશેરની ઉપર બીજું નાના ચાર ચમચા જેટલું કકડતું પાણી એમાં બરાબર મેળવી ચુલે ધીમી આંચે છ મીનીટ ધુંટયા પછી ઉતારવું અને બીજાં સોજાં વાસણમાં નાના આઠ ચમચા ભરી દુધને કકડાવી કાંજીમાં તે ભેળી ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ નાખી ફુકકી કરીને બાટલીમાં ભરી નાનાં બચ્ચાંને પાતી. પણ બચ્ચું જેમ મોટું થતું જાય તેમ ધીમે ધીમે બાર્લીમાં પાણી ઓછું કરી દુધ વધારતાં જઇ છેલ્લે બે ભાગ દુધ અને આટો ઉકાળવામાં એકજ ભાગ પાણી લેવું, પણ ઘણું ઘાડું કરવું નહી. બાટલીમાં સેહેલાઇથી પીવાય તેટલુંજ ઘાડું કરવું.

એ કાંજી બીજી રીતે બનાવવામાં એ આટો ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચીમાં એટલીજ ખાંડ ભેળી ઉપર મુજબ પણ બે ચમચી પાણીમાં આટાને મેળવ્યા પછી એક પાશેર કકડતું પાણી ભેળી ઉપલીજ રીતે પણ સાત મીનીટ ઉકાળવું. અને એમાં પણ ઉપર લખેલી રીતે દુધ ભેળી વખત જતાં દુધ વધારવું.

ત્રીજી રીતે એ કાંજી બનાવવામાં એક ટેબલસ્પુન ભરી આટામાં છઠી પાશેર પાણીને જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવવું અને પેહલી રીતેજ છ મીનીટ ઉકાળીયા પછી તેમાં લખ્યા જેટલુંજ સોજું દુધ ભેળી બીજી બે ત્રણ મીનીટ વધુ ચુલે રાખ્યા બાદ ઉતારી ટેસ્ટ મુજબ મેદા ખાંડ ભેળી ઠંડું કરવું અને પાતી વેળા પાછું જરા ગરમ કરવું, કકડાવવું નહી.

ચોથી રીતે કાંજી બનાવવા માટે ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી આટાને નાના સાત ચમચા ઠંડાં પાણીમાં બરાબર મેળવી સેજબી ગાંગડો રાખ્વો નહી. પછી કકરા પડતું પાણી નાના નવ ચમચા માહે ભેળી ઉપલીજ રીતે છ મીનીટ ચુલે ધુંટીને ઉતારી ગમે તો જરા મીઠાસ નાખીને બચ્ચાંને કાંજી પાવી. બચ્ચાંને દુધથી છોડવ્યા

પછી એજ રીતે પણ પાણીને બદલે એટલાંજ નરાં દુધમાં કાંજી બનાવીને આપવી.

મોટાં માણસને માટે કાંજી બનાવવી હોય તો ઉપસેલી ભરેલી દોઢ ચમચી આટો લેવો અને દોઢ પાશેર સોજાં ઠંડાં દુધમાંથી જરા જરા કરી બધું આટામાં બરાબર મેળવી માહે ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડ નાખી ધીમી આંચે ચુલે મુકી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરી મરજી મુજબની ઘટ કાંજી કરીને ઉતારી ટેસ્ટ માટે જરા જાયફળ ખમણી સેજ ગોલાબ અથવા વૅનીલા ઍસૅન્સ નાખવું. એ કાંજી જરા ચીકાસદાર લાગે છે પણ પુષ્ટી કારક છે અને ઘણી ઘાડી બનાવેલી તો મજાહની દુધપાક જેવી લાગે છે. મોટાં માણસ માટે દુધ વગરની એ કાંજી કરવી હોય તો અડધો તોળો આટામાં નાના ચાર ચમચા ઠંડાં પાણીને જરા જરા કરી બરાબર બધું મેળવી સેજ પણ ગાગડો રાખવો નહી, પછી કકડા પડતું એક પાશેર પાણીને માહે જરા જરા કરી બધું ભેળાને ચુલે મેલી ચમચો ફેરવ્યા કરી પાંચ મીનીટ પછી ઉતારીને ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ નાખવી.

કાંજી બાલીની.

પર્લ બાર્લી ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો લઈ તેને જરા ખોખરી કરી સોજી ધોવી અને એક તપેલીમાં નાખી માહે અડધો શેર ઠંડું પાણી રેડી ચુલે મુકવી અને એક કકરો પડેને ઉતારી અંદરનું બધું પાણી કાઢી નાખી બીજું એક શેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ધગધગતે ધુંગારે મુકી પોણા પાશેર જેટલી કાંજી રેહને ઉતારી સોજી તારની અથવા ત્રાંબાની કલાઈ ભરેલી ઘણાં ઝીણાં આંધરાંની ચાળણીથી કાંજીને ગાળા લઈ છુંછો ફેંકી દેવો અને ગાળેલી કાંજીમાં એક પાશેર સોજું દુધ નામી ચાર પાંચ કકરા પાડી ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ નાખીને પાવી. એ કાંજી સ્વાદમાં સારી લાગતી નથી પણ શકતી વાળી છે.

કાંજી બીસ્કીટની.

માટી તાજી કકરી એક બટર બીસ્કીટને છુંદી આટા જેવી બારીક કરી ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો (ડૅઝર્ટસ્પુન) અને તોળેલી હોય તો દોઢ તોળો લેવી અને સોજી તપેલીમાં નાખી તેમાં

સોજુ ઠંડું પાણી ઘાડી કાંજી માટે એક અને પતળી જોઇયે તો દોઢ પાશેર લઈ જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવી ધીમે બળતે મેલી ગાંગડા થાય નહી માટે અવારનવાર ચમચો ફેરવવો અને ઘટ થાયને માહે સોજુ દુધ એક પાશેર ભેળી ઘુંટયા કરી પતળી અથવા ઘટ જેવી કાંજી જોઇયે તેવી બનાવીને ઉતારી ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ નાખી મરજી પડે તો જરા જાયફળ ખમણીને પીવી. એ કાંજી સારી લાગે છે.

કાંજી ઑન્જર્સ ફુડની.

છ સાત દીવસના બાલક માટે આએ ફુડની કાંજી બનાવવી હોય તો સપાટ ભરેલી એક ચમચી ફુડમાંથી ત્રીજા ભાગ જેટલો ફુડ શરૂઆતમાં લેવો અને એક મોટાં સાફ કપમાં નાખી અડધી ચમચી ઠંડાં પાણીમાં સારીકાની મેળવી તેમાં કકરા પડતું એક પાશેર પાણી ખુબ તરેહ ભેળી તપેલીમાં નાખી ચુલે મુકી બે ત્રણ જોશ આપી સેજ મીઠાસ નાખી દર વખત પાતી વેળા એમાંથી થોડી લઇ ગરમ કરીને પાવી, ઠંડી આપવી નહી. દીવસ જતાં બચ્ચાંની પાચન શકતીને માફક આવતું જાય તેમ એ ફુડ જરા જરા કરી વધારતાં જઇ એક વરશનું થવા આવે તેટલાં બે ચમચી જેટલો લેવા, તેમજ દુધ માફક આવતું જાય તેમ પાણી ઓછું કરી તેને બદલે ઉકાળવામાં સાથે દુધ ઉમેરતાં જવું. જો નરૂં દુધ જેરવવા જેટલી બચ્ચાંની પાચન શકતી હોય તો ફુડને પેહલે જરા પાણીમાં ભેળીયા પછી બધાં દુધમાંજ ઉકાળીને ઉપલી રીતે કાંજી બનાવવી. પણ મોડી રાત્રે તો દુધ વગરની કાંજી આપવી. એ ફુડના દાબડામાં લખેલે હીસાબે ફુડનો જથ્થો આપણાં બચ્ચાંઓ માટે વધારે થઇ જાય છે. પણ ઉપલી રીતે તો એક નાની નબલી માતાનું ઘણુંજ નબલુ અવતરેલું બાળક જેની ઉપર વારંવાર ઉપલીયાંનો ગલબો પણ થતો હતો તેને જન્મથીજ એ ફુડ આપવો ચાલુ કીધાથી ઝાડો થતો હતો તે પણ એથીજ કબજ થવા સાથે દીન જતે તાકાત પણ વધતી ગયલી તે માતા જણાવે છે અને તેના અનુભ " આધારે લખ્યું છે.

કાંજી બોકંદાના.

આએ ચોપડીમાં બોકંદા પાપડી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ મલમલથી ચાળેલો આટો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ખાંડ સપાટ

ભરેલો નાનો ચમચો ૧, બદામ તથા પસ્તાં દરેક ૧૦, કાકડી; કોહોળું; દોધી તથા ખરબુજ ચાર જાતનાં મગજ દરેક તોળો ૦।, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક ચમઠી ૩, બારીક છુંદેલી સુંઠ ચમઠી ૧, સોજ્જું દુધ પાશેર ૧.

બદામ પસ્તાંને છોલી એ તથા મગજને છુંદવું. આટાને નાના છ ચમચા પાણી સાથે સોજ્જી તપેલીમાં બરાબર મેળવી ચુલે ધીમી આંચે મેલી માહે અવારનવાર ચમચો ફેરવવો અને ઘટ થાયને દુધ અને પછી બધો સામાન બરાબર મેળવી કાંજી ઘાડી થાયને ઉતારી છેલ્લે એળચી જાયફળ નાખવું.

કાંજી ભુંજેલા ચોખાની.

જીરા સાલ ચોખાને ઠીકરાં ઉપર ભુંજી ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો લઇ સોજ્જી તપેલીમાં ધોઇને માહે એક પાશેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધંગારે મુકવું અને બધું પાણી બળી ચોખા સીજેને બરાબર ઘુંટી નાખી એક પાશેર સોજ્જું દુધ તથા ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો છુંદેલી ચીનાઇ શાકર નાખી એક જોશ આપીને ઉતારવી. વધારે ઘાડી કાંજી જોઇયે તો વધુ વાર ચુલે રાખવી. ચોખા આખા રાખવાને બદલે ગમે તો ઉપર લખ્યા જેટલા ભુંજેલા એક ચમચો ચોખાને બારીક આટા જેવા છુંદીને પછી તેની ઉપર મુજબ કાંજી બનાવવી.

કાંજી મૅલીન્સ ફુડની.

ત્રણ માસની અંદરનાં બાલક તેમજ ઘણા નાજુક નબલા બાંધાનાં બચ્ચાં માટે આએ કાંજી બનાવવા અડધો પાશેર સોજ્જું પાણી લેવું અને સોજ્જી તપેલીમાં સપાટ ભરેલી ત્રણ ચમચી મૅલીન્સ ફુડ નાખી પાણીમાંથી પાંચ ચમચી ભરીને લઇને એમાં બરાબર મેળવી ઘણે ધીમે ધંગારે થોડી સૅકંડ ઘુંટીને ઉતારી તેમાં ઉપર લખેલું બાકીનું બધું પાણી તથા સોજ્જું ગાયનું દુધ અડધો પાશેર રેડી એક જોશ આપીને પાવી.

ત્રણ માસની ઉમરનાં બાલક માટે ઉપર લખ્યા કરતાં બેવડો ફુડ લેવો અને છ ચમચી ઠંડાં પાણી સાથે ઉપલીજ રીતે મેળી

તેટલો જરા વખતજ ચુલે મુકીને ઉતાર્યા પછી એ બધાં સુધાં એક પાશેર થાય તેટલું ગાયનું દુધ ભેળીને એક કકરો પાડવો.

સીક માણુસ અથવા બાલકને ધવાડનારી માતા માટે એ કાંજી બનાવવી હોય તો ઉપસેલી ભરેલી ચારથી છ ચમચી સુધી મૅલીન્સ ફુડને એટલીજ ચમચી ગરમ પાણી સાથે ભેળીને તેમાં ગાયનું યા બકરીનું તાજું દુધ દોઢ પાશેર મેળવી એક કકરો પાડીને પચતું પચતું આપવું. અગર જો એટલું બધું દુધ પચી નહીજ શકે તો પછી પાણી વધારે ઉમેરવું અથવા દુધને બદલે બધાં પાણીમાંજ ફુડ મેળવી જોશ આપીને પાવું.

કાંજી રોલૉંગની.

ઘઉંનો બારીક રવો એક તોળો લેવો અને ઘણું સોજું માખણનું ઘી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી અથવા માખણ ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચીને સોજી તપેલીમાં નાખી ચુલે ધીમી આંચે ગરમ કરી તેમાં રવાને બદામી રંગનો ભુંજી માહે ત્રણ પાશેર ઠંડું પાણી રેડીને ઘણો પાકો ચેરવી પાણી બળવા આવેને એક પાશેર ભેંસનું સોજું દુધ તથા સપાટ ભરેલી એકથી દોઢ ચમચી ખાંડ ભેળી દસ બદામની બીજને છોલી છુંદીને માહે તે મેળવી ચુલે ધુંટયા કરવું અને કાંજી દુધપાક જેવી ઘાડી થાયને ઉતારવી. કાંજી પતળી જોઇતી હોય તો જલદી ઉતારવી. કારણ કોઈ પણ કાંજી ઘણી ખરી ચુલેથી ઉતાર્યા પછી હોય તે કરતાં ઘાડી થાય છે.

કાંજી લીલાં ગોખરૂની.

લીલાં ગોખરૂ ચોમાસાંમાં મલે છે તેના એક ફુટ યા તેથી ઉંચા નાના છોડવા થાય છે, તેમાં કોઈ એકજ ડાંખળાનો હોય છે અને કોઇના ડાંડાની ઉપર બીજી ડાળીઓ ફુટેલી હોય છે અને તે દરેક ઉપર ઓસંબી ચણા જેટલાં છુટાં છુટાં આઠ દસ ગોખરૂઓ લાગે છે. એ ગોખરૂનો આકાર જાણે ઝીણાં ઠુમકાં વેંગણાં હોય તેવો દીશે છે. તેવાં ડાંખળાઓ સાથનાં હોય તો બે અને એકજ ડાંડાનો હોય તો ત્રણેક છોડવા લેવા, અને તેનો મુળીયાંની ઉપરનો ત્રણેક ઇંચ જેટલો ડાંડો કાપીને તે કાટી નાખીને પછી ઠંડાં પાણીથી બરાબર સોજાં ધોઇને પછી તેનું ગોળ ગુંછડું દોરાથી તે છુટી નહી જાય માટે

તેને સેાજા દેારાથી બાંધી લેવું. ત્યારબાદ એકથી બે પાશેર જેટલાં સેાજાં તાજાં દુધને એ ગું'છડું સમાય તેટલાં સાંકડાં પણ ઉંડાં ઉભાં વાસણમાં નામી ચુલે એક કકરેા પાડીને પછી તેની અંદર હેઠે ગું'છડું મુકીને બીજાં ચારેક કકરા પાડી કાંજી ઘાડી અને ચીકણી થાયને ઉતારી સેાજાં જાંજરાં મલમલનાં કપડાંથી ગાળીને મીઠાસ મુજબ છુંદેલી ચીનાઈ શાકર ભેળી ઉપર જાયફળ ખમણીને પીવી. પછી ગેાખરૂનાં ગું'છડાંને સેાજું ધેાઇને જરા વાર ટાંગી રાખી અંદરથી પાણી નીકળી જાયને ઝીણાં કપડાંમાં વીટાળીને હવામાં રાખ્વું. અને બીજા બે ત્રણ દીવસ એજ ગુંછડાંની ઉપર મુજબ કાંજી બનાવ્યા પછી એને કાઢી નાખી બીજાં નવાં ગેાખરૂ લેવાં. એ ગેાખરૂની કાંજીની અસર પણ સુકાં ગેાખરૂની કાંજીના જેવીજ થાય છે. એ ખરાં ગેાખરૂને બદલે બીજા કેાઈ ભલટા ઝેહરી રેાપા નહી હેાય તેની ઘણીજ સંભાળ રાખી બરાબર તપાસી ખાતરી કરીને પછીજ લેવા.

કાંજી સાગુ ચેાખાની.

સાગુ ચેાખાની કાંજી ઘાડી કરવી હેાય તેા નાનેા ચમચેા એટલે (ડૅઝર્ટસ્પુન) લઈ તેને સાગુ ચેાખાનાં વાસણમાં ખેાસી ઉપસેલેા ભરી કાઢીને પછી કેાઈવખત તે ઘણેા ઉપસેલેા રેહ છે તેટલા માટે ચમચાના ડાંડાને પેલાં વાસણની કીનારી પર જરા થેાકવેા, તેથી વધારે ભરાયલા ચેાખા નીકળી જઇને ચમચેા સરખેા ઉપસેલેા રેહશે. તે પછી સાગુ ચેાખાને સેાજા ધેાઈ કલઇવાળી તપેલીમાં નાખી તેમાં સેાજું પાણી દુધ ભરવાના પાશેરાનાં માપથી એક પાશેર ભરીને રેડીને પછી બીજા નાના ત્રણ ચમચા ભરી વધુ પાણી રેડીને પછી બનતાં સુધી એ પાણીમાં દસ બાર કલાક ભીનવી રાખ્વું. પણ કાંજી તાકીદે બનાવવી હેાય તેા તુર્ત ચુલે ધીમે બળને ઉંઘાડું મુકવું અને એક કકરેા પડેને તેમાં ચમચેા ફેરવીને બેસાડી દઈ એ રીતે બધા મળીને ત્રણ કકરા પાડયા પછી માહે ઉપસેલી ભરેલી એકથી દેાઢ ચમચી ખાંડ નાખી કાંજીને સારીકાની ઘુંટી ખાંડ પીગળેને ઉતારવી. એ કાંજી પતળી કરવી હેાય તેા ઉપર મુજબ ઉપસેલા ભરેલા એક ચમચા સાગુ ચેાખામાંથી અડધેા ભાગ લઇને તેની ઉપલીજ રીતે કાંજી બનાવવી. દુધની કાંજી કરવી હેાય તેા ઉપર મુજબની ઘાડી કાંજી બનાવી તેમાં અડધેા પાશેર દુધ ભેળી વારંવાર ચમચેા ફેરવી મરજી મુજબ ઘાડી

દુધપાક જેવી યા પતળી કાંજી બનાવી તેમાં મીઠાસ પુરતી ખાંડ ભેળી જરા વારે ઉતારીને ગમે તેા ઉપર જાયફળ ખમણવું. નરાં દુધની કાંજી કરવી હેાય તેા ઉપર મુજબ પણ દોઢ ચમચેા ભરી સાગુ ચેાખાને સેાજા ધેાઈ પાંચ સાત કલાક ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી અંદરનું પાણી કાઢી નાખીને માહે દોઢ પાશેર દુધ રેડી તેમાં સાગુ ચેાખાને બરાબર નરમ ચેરવીને પછી ઘુંટી નાખી ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ ભેળીને પતળી યા ધાડી દુધપાક જેવી ગમે તેવી કાંજી કરીને ઉપર જાયફળ ખમણવું. ગમે તેા એમાં જરા ગેાલાબ ભેળવેા.

કાંજી સાલમની.

સેાજી સફેદ પંજાબી સાલમને ઘણીજ બારીક ઘુંટી મલમલનાં કપડાંથી ચાળવી અને ૬૦ ટીપાં સમાય તેટલી ચમચી એ પાઉડરથી સપાટ એટલે કાપેલી એક ચમચી ભરવી અથવા તેાળેલી તેાળેા ૦I લઇ તેને એક કલઈ ભરેલી સેાજી તપેલીમાં નાખી એક નાનેા ચમચેા ઠંડું પાણી તેમાં બરાબર મેળવીને પછી એક શેર એટલે એક બાટલી ભરી માહે ઠંડું પાણી નામી ધુંગારે મેલી જરાબી હાથ રાખ્યા વગર મેાટા ચમચાથી ઘુંટયાજ કરવું. જરાબી હાથ રાખ્યાથી તેમજ બળતે મુકયાથી સાલમનાં ગાંગડા વળે છે. બધું પાણી બળી આસરે એક પાશેર જેટલી કાંજી રેહને તેમાં સેાજું ભેંસનું દુધ દોઢથી બે પાશેર જેટલું નામી ઉપર મુજબજ ઘુંટયા કરવું અને કાંજી પતળી યા ઘાડી જેવી જોઇયે તેવી આપણી મરજી મુજબના કરીને ઉતારી માહે એકથી દોઢ ચમચી ભરી ઘુંટેલી ચીનાઈ ખરી શાકર તથા બે એળચીના દાણાને ઘુંટીને અંદર ભેળવું. ગમે તેા ટેસ્ટ માટે થેાડાં ટીપાં વૅનીલા ઍસૅન્સ નાખ્વું. એ સાલમની કાંજી પચવામાં ભારી પડતી નહી હેાય તેા પછી ઉપર લખ્યા કરતાં જરા વધારે અથવા તેા બેવડી સાલમ લેવી. ડૉકટર ફરમાવે તેા એ કાંજી લેવી.

કાજી સુકાં ગેાખરૂની.

ગેાખરૂ દલવા તેમજ ઘુંટવાને બહુ સખત પડે છે. તેા પણ બનતાં સુધી ઘણાં બારીક આટા જેવાં દલાવી ચાળીને લેવા અને તેમ નહી બને તેા પછી ઘુંટીને ચાળવા. એ રીતે દલવા અથવા ઘુંટવા આગમચ તેને એક દીવસ પુરતાં તડકાંમાં સુકવવાં, તેથી માહેનેા

બીનાસ દુર થશે. પછી અડધો તોળો એ ગોખરૂના આટાને ભેંસના સોજાં અડધો પાશેર દુધમાં બરાબર મેળવી સાફ વાસણમાં ચુલે ધીમી આંચે ઘુંટયા કરી ઘટ થાયને બાજુ અડધો પાશેર દુધ ભેળી અવાર નવાર અંદર ચમચો ફેરવવો અને એક જોશ આવેને ઉતારી ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ નાખીને પીવી. એ કાંજી બીલકુલ સારા ટેસ્ટ વગરની તુરી યા કડવી જેવી લાગે છે. પણ નબલા ફુકસાવાળાં માણસને એ કાંજી આપવા ડૉકટર ફરમાવે છે.

કાંજી સુકાં સીંગોડાંની.

કાંજી બોકંદાની લખેલી છે તેજ પ્રમાણે બધો સામાન લેવો પણ બોકંદાના આટાને બદલે સુકાં સીંગોડાંનો એવોજ બારીક આટો લઇને તેની એજ રીતે કાંજી બનાવવી.

કાંદાનો વધાર.

કાંદાનો અણીવાળો ભાગ નહી પણ મુળીયાં તરફના હેઠેના ભાગનેજ હમેશ કાપીને પછી કાંદાની છાલ છોલવી. એમ કાપ્યાથી આંખ્યોને કાંદાની ઝેન લાગતી નથી. આએ રીતે ખપ જોગા કાંદાને છોલી ઉભા બબે કટકા કાપીને પછી તેને બારીક સેવ જેવા અથવા છુંદનાં પાડીને બારીક ભુકા જેવા જે પકવાંનમાં આ બેમાંનાં જે એક રીતથી કાપેલા વાપરવા છાપેલું હોય તેવા કાપી તેમાં જોઇતું ઘી નાખી ચુલે મુકવું અને ઘી કકડવા માડેને કાપેલા કાંદા માહે નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરવા, એમજ રાખી મુકવા નહી. તેથી બધેથી એક સરખા તળાશે નહી. પણ બોરદુ પરનો કાંદો જલદી લાલ થઇ જશે અને વચમાંનો સફેદજ રેહશે. ગોસ્ત, મરઘી, ચાવલ, ખીચડી અથવા બીજુ કોઈ પણ પકવાન લાલ જોઇતુ નહી હોય તો તેને માટે કાંદો ફકરો બદામી રંગનો થાયને માહે છુંદેલું આદુ લસણ મેળવું અને તે તળાવાનો સોહડમ નીકળેને ઉતારવું. એ રીતે જે પકવાન જેટલું લાલ કરવું હોય તે પ્રમાણે કાંદા લાલ તળવો. ચાવલ યા ખીચડી ઘણુંજ લાલ કરવું હોય તો તેને માટે બધો કાંદો ઘણોજ લાલ થાયને ઉતારી પાડી ત્રણ ભાગ જેટલો અંદરથી કાઢી લેવો અને પાછું ચુલે મુકી બાકી રહેલા ચોથા ભાગને છેકજ બળી ગયલો નહી તો પણ છેક કાળો જેવોજ તળી જેમ પાણી રેડવાનું હોય તેમ રડીને પછી પેલા

ત્રણ ભાગ કાંદા અંદર પાછો નાખવો. કારણ બધોજ કાંદા એમ એક દમ કાળો કીધાથી પછી કાંદાનો ટેસ્ટ રહેતો નથી. સફેદ કાંદામાં પાણીનો ભાગ વધારે હોવાથી તે તળાતાં ઘી ઘણું સોસી લેય છે, કે જ્યારે લાલ સુકા કાંદા પાકટ હોવાથી તેમાં તેમ થતું નથી, પણ એમાં તીખાસ વધ રે હોય છે.

ખજુર.

ઘઉંનો ઝીણો રવો ભરેલો શેર ૧, દુધ પાશેર ૧, ખાંડ શેર ૦।।, ઘી ખપ મુજબ.

કલઈ ભરેલા ખુમચા યા કથરોટમાં રવો નાખી તેમાં એક પાશેર ઘી તથા ખાંડ ભેળી જરા જરા કરી દુધ નાખી ખુબ તરેહ ગુંદીને આટાની કાંની બાંધવો. જેમ કરતાં પતળું થઈ જાય તો જરા ઘઉંનો આટો નાખીને કઠણ કરી બે ત્રણ કલાક ઢાંકી રાખ્યા બાદ તેના અખરોટ જેટલા સફાઇદાર ગોળા કરવા અને તેની વચમાં અંગોઠો ખોસી કોડીયાં જેવું કરી કઢાઇમાં ડુબતું ઘી નાખી તેને ચુલે મધ્યમ બળતે બરાબર કકડાવી અંગોઠો ખોસીયાથી ખાડો પડે છે તે ભાગ પેહલે તળાય તેમ ઉલટું કોડીયું પેહલે નમુનાનું એક મુકીને તળી જોવું અને તે પંથરાઇને પોહોળું પાપડી જેવું થઈ જાય તો એક ચમચી આટાને સેજ પાણીમાં બરાબર મેળવી તેમાં બીજાં ખજુર બોળીને તળવાં, જેમ કીધાથી અંગોઠા ખોસેલાં કોડીયાં જેટલાં હશે તેટલાંજ રેહશે પણ ફુળીને જાદાં થશે. બીજી રીતે ખજુર બનાવવાં હોય તો મીલના પેહલાં નંબરના ઘઉંના એક રતલ આટામાં નવટાંક ઘી ભેળી અડધા શેર ખાંડનો ટાઇટ શીરો કરી તેનેથી આટો બાંધીને ઉપલીજ રીતે એનાં ખજુર બનાવીને તળવાં.

ખજુર તળેલો.

મસ્કતી ખજુરને સાફ કરી ઠરીયા કાઢી સોજાં મીઠાઇનાં ઘીમાં તળી છુંદેલી ચીનાઈ બુરી શાકર સાથે ભેળીને ખાવો. પણ છેકજ કકરો તળવો નહી. કાચના બુચની બરણીમાં ભરી રાખ્યાથી એ ખજુર ઘણા દીવસ સુધી સોજો રેહ છે.

ખમણ નાળીયેરનું ફરમાસુ.

મોટાં પાકટ નાળીયેરમાંથી દુધનો ભાગ સુકાઈ ગયલો હોવાથી તેનું ખમણ ફુચા જેવુ થશે માટે એ ખમણ બનાવવા માટે પાકટ

પણ તદનજ નવું અને બને તો તુર્તનું ઝાડ ઉપરથી ઉતારેલું એક નાળીયેર લેવું. કારણ એવાં નાળીયેરમાં દુધનો ભાગ હોવાથી તેનું ખમણ મજાહનું પોચું થાય છે. તેવાં એક મોટાં નાળીયેરને હલકે હાથે ઝીણા દાંતાની ખમણીથી ઘણું બારીક ખમણી તેમાં હેઠે સાધારણ ખમણમાં લખ્યા જેટલી ખાંડ, ઘી તથા ગોલાબ ભેળી ઘણી મોટી કઢાઇમાં નાખી ધીમે બળતે મેલી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી કઠણ જેવું થાયને તેમાં તાજો તદન મોલો માવો અડધો શેર ભેળી ફેરવ્યા કરી પાછું કઠણ થાયને ઉતારી સાધારણ ખમણમાં લખેલા હીસાબે એળચી, જાયફળ ભેળવું અને નવટાંક કીસમીસ દરાખને થોડાં ઘીમાં તળી એ તથા બદામની બીજ તથા પસ્તાં દરેક નવટાંકને છોલી જાદું છુંદી ખમણમાં એ બધું મેળવી પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું વૅનીલા ઍસૅન્સ તથા થોડાંજ ટીપાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ છેલ્લે મેળવીને લાડવામાં એ ખમણ ભરવું. ઉપર લખ્યા મુજબનું મોટું એક નાળીયેર ખમણેલું અડધો રતલ થાય છે.

ખમણ નાળીયેરનું સાધારણ.

તદન સોજુ મોટું નાળીયેર ૧, મેદા ખાંડ શેર ૦।।।, બદામની બીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક નવટાંક, એળચી તોળો ૧, જાયફળ ૧, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૩, ઘી ખપ મુજબ.

એળચીના દાણા તથા જાયફળને છુંદવું. બદામને છોલી ઝીણા કટકા કાપી દરાખને સાફ કરી બેઉને ધોવું અને એક કઢાઇમાં થોડું ઘી ચુલે મધ્યમ બળતે મેલી તેમાંથી ધુંમાડો નીકળેને પેહલે બદામ તળીને કાઢયા પછી દરાખ તળવી. નાળીયેરને ઝીણા દાંતાની ખમણીથી ઘણું બારીક બધો સફેદ ભાગ ખમણી કલઇવાળી તપેલીમાં નાખી માહે બે તોળા કકડેલું ઘી, ગોલાબ તથા ખાંડ ભેળી ધંગારે મેલી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને કઠણ નહી પણ ચાસ પીને ખમણ ચીવટ થાયને ઉતારી એળચી, જાયફળ, મેવો તથા બીજો જરા ગોલાબ ભેળી કોઇબી મીઠાઇમાં ખમણ વાપરવા છાપેલું હોય તેમાં એ સાધારણ ખમણ વાપરવું. એ ખમણ લાડવામાં ભરવા માટે બનાવ્યું હોય તો તેને સારૂં બદામને તળવી નહી પણ જાદી છુંદીને કાચીજ નાખવી. ગમે તો લાડવાનાં ખમણમાં પાંચ વાલ સોજી ખરી કેસરને સેકી ઘણીજ બારીક વાટીને અડધો ચમચી ગોલાબમાં બરાબર

મેળવીને પછી રાંધીને તૈયાર કીધેલાં ખમણમાં ભેળવી લાલ ખમણ પસંદ હોય તો નવટાંક ખાંડ ઓછી લેવી અને તેને બદલે એટલોજ સોજા ગોળનો ભુકો કરી કચરો કાઢીને ખાંડ સાથે નાખવો. એ ગોળ નાખેલું ખમણ મજાહનું થાય છે પણ ગોળ પસંદ નહી હોય અને ખમણ લાલ કરવું હોય તો પછી એક ચમચી ખાંડને ત્રાંબાની રકાબીમાં ચુલે મુકી તદન કાળી થાયને તેમાં નાના બે ચમચા પાણી રેડી ખાંડમાં બરાબર ભેળાઇને શીરા જેવું થાય પછી ઉતારી ખમણ ચુલા પર તૈયાર થવા આવેને ગમે તેવા લાલ રંગનું થાય તેટલો એ બાળેલી ખાંડનો રંગ જરા જરા કરીને અંદર ભેળાયા પછી ખમણ ચુલેથી ઉતારવું. પણ ખમણ કડણ કરવું નહી. કારણ ઠંડું પડતાં તેવું ખમણ વવરૂં થઇ જાય છે અને લાડવા યા બીજા કશાંમાં પણ તેવું ખમણ ભરી શકાતું નથી.

ખમણ સુકાં કોપરાંનું.

આએ ચોપડીમાં કોપરાંપાક સુકાં કોપરાંનો છાપેલો છે તેજ પ્રમાણે એ ખમણ બનાવવું પણ તેના કરતાં એમાં ખાંડ અડધો શેર ઓછી લેવી, તેમજ વાપરવું હોય તેજ દાહડે તાજું બનાવવું. ગમે તો નવટાંક કરંટ દરાખને પોચી તળાને એ ખમણ તૈયાર થયા પછી માહે ભેળવી.

ખમીર.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, લાલ મેદા ખાંડ રતલ ૦।, સફેદ સોજું નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧.

ચાર બાટલી ઠંડું પાણી લેવું અને એક કલઇ ભરેલી તપેલીમાં આટો નાખી એ પાણી થોડું થોડું કરી માહે બધું બરાબર મેળવી ખાંડ તથા નીમક ભેળી એક કલાક ચુલે મધ્યમ બળતે ઉકાળીને ઉતારવું અને ઠંડું થાયને બધું પાણી બરાબર મેળવી બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારવો. ચોવીસ કલાકમાં ખમીર તૈયાર થશે. એક પાઇંટ એ ખમીર નાંખીયાથી અઘાર રતલ પાંઉ થશે.

ખમીર ઇંડીયન.

ઘઉંનો આટો ટીપરી ૧, સોજું કડવું દહી શેર ૦।, સોજી અણાની દાળ તોળા ૨, અનીસું તોળો ૦॥.

દાળને સોજી ધોઈ થોડી વાર ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી પાણીમાંથી કાઢીને અનીસાં સાથે છુંદી તેમાં આટો તથા દહી ભેળા ખુબ તરેહ ગુંદીને કપડાંના સોજા કટકાને કકડતાં પાણીમાં ભીનવી નીચવીને તેમાં એ ખમીર લપેટી મુકવું અને ત્રણથી ચાર કલાકમાં ખમીર ચઢેને વાપરવું. એક રતલ આટામાં બે તોળા એ ખમીર તથા એક તોળો નીમક મેળવ્યાથી ખમીર ચઢશે.

ખમીર ગાંમઠી.

ઘઉંનો આટો ટીપરી ૧, અનીસું ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દહી ખપ મુજબ.

આટો પોચો થાય તેટલાં દહી સાથે અનીસાંને છુંદીને દસ બાર કલાક કોડીનાં વાસણમાં ઢાંકી રાખ્યા પછી કલઈ ભરેલી બારીક આંધરાંની ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢી અંદર આટો મેળવી ખમીર ચઢે ત્યાં સુધી રાખ્યા પછી કોઈ પણ ચીજમાં ખમીર ચઢવા માટે એ વાપરવું.

ખમીર પટેટાનું.

સારી જાતનાં પટેટાને નરમ બાફી છોલી તોળાને એક રતલ લઈ ગરમ હોય તેટલાંજ ખુબ તરેહ મસળીને નરમ માવા જેવા કરવા અને એ ધાડા દુધપાક જેવું થાય તેટલું એમાં કકડતું પાણી એક દમ નાખી જલદી જલદી મેળવી દઇને પછી સોજી કલઈ ભરેલી ચાળણીમાંથી છાંડવું. પછી એમાં સોજો ગોળ અથવા મધ છઠી તોળા મેળવી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ચુલે ધીમી આંચે ઘુંટી જરા કડણ થાયને ઉતારી ગરમ હોય તેટલાંજ એમાં બીજું કોઈ પણ જાતનું તૈયાર ખમીર ઉપસેલા ભરેલા નાના છ ચમચા મેળવી ઉપર કપડું ઢાંકીને ચુલા આગલ જરા છેટે ચોવીસ કલાક મુકવું. બીજાં ખમીર કરતાં એ ખમીર જરા વધારે નાખવું.

ખમીર વટાણાની દાળનું.

સોજી વટાણાની દાળને છુંદીને એક ચાનું કપ ભરીને લઇ એક કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેની ઉપર કકરા પડતું પાણી અડધો શેર રેડવું અને માહે ફીણ આવે ત્યાં સુધી ચુલા આગલ ઢાંકી રાખવું. એટલાં ખમીરથી આઠ રતલ પાંઉ થશે.

ખમીર હૉપ્સનું.

હૉપ્સ (Hops) નામનાં એક જાતનાં વેલાતી સુકાં ફુલ આવે છે તે ફુલ બે વાલ લેવાં અને તેને તડકે સુકીને પછી સેાજી ખલમાં પાઉદર જેવાં બારીક વાટીને મીલને પેહલાં નંબરને ઘઉંનેા આટેા અથવા બારીક રેવા એ બેમાંનું જે તે એક ચીજ અડધેા રતલ લઈ તેમાં એ વાટેલેા હૉપ્સનેા પાઉદર ભેળીને પછી સેાજી મેદા ખાંડ છઠી તેાળા મેળવી પાણી રેડીને રેાટલીના આટા જેવેા બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદી નાના સપરચન જેટલા ગેાળા કરી સેાજાં નરમ કપડાંમાં અળગા ઢીળા વીટાળી તેની ઉપર જાદી ફ્લૅનલ યા બીજું કાંઈ જાડું ગરમ કપડું ઢાંકીને ઉંફવાળી જગ્યા અથવા રાંધણીમાં ત્રણ દીવસ રાખ્વું, જે દરમ્યાન દર રેાજ ગેાળાને કાઢી ખુબ ગુંદીને પાછા એમજ ગેાળા કરીને વીટાળી મુકવા, પછી ચેાથે દીને ખમીર ચઢશે. એટલાં ખમીરથી છ રતલ આટાનાં પાંઉ થશે.

ખમીર હૉપ્સનું ૨ જું.

બીજી રીતે હૉપ્સનું ખમીર બનાવવા માટે ઉપર પેહલાં હૉપ્સના ખમીરમાં લખ્યાં મુજબનાં છઠી તેાળા ફુલને સેાજી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં બે બાટલી સાફ પાણી સાથે અડધેા કલાક ઉકાળીને ઉતારી ફુકું થાય પછી એમાં પેાણેા તેાળેા નીમક તથા ૦। રતલ ખાંડ નાખ્વી અને મીલનેા પેહલાં નંબરનેા સુપરફાઇન ઘઉંનેા આટેા અડધા રતલમાં ઉપલી મેળવણી જરા જરા કરી બધી ભેળી ખુબ તરેહ ચેાળીને બરાબર એકરસ કરીને ૪૮ કલાક રાખ્યા પછી સેાજાં દેાઢ રતલ પટેટાને નરમ બાફી છેાલી ચુંટીને નરમ માવા જેવા કરીને પછી એને ઉપલી મેળવણીમાં મેળવી બીજા ચેાવીસ કલાક રાખ્યા બાદ કલઈ ભરેલી ચાળણી યા બેાવાંમાંથી બધું છાંડી લઇ બાટલીઓમાં ભરીને પૅક કરવું. આએ ખમીર તુર્ત વાપરી શકાય છે તેમજ બે માસ સુધી જેવુંને તેવુંજ ઠંડાં મુલકમાં રહી શકે છે. ઉપર લખ્યું છે તે સઘળેા વખત ખમીરને ઠંડકમાં નહી પણ ચુલા આગળ ઉંફમાંજ મુકી રાખ્વી અને વારંવાર હલાવીને મેળવ્યા કરવી. વાપરતી વેળા બાટલીને બરાબર હલાવીને ખમીર લેવું.

ખમીર હૉપ્સનું ૩ જું.

ઉપર પેહલાં હૉપ્સનાં ખમીરમાં લખ્યા મુજબનાં હૉપ્સનાં ફુલ એક મુઠ્ઠી ભરીને લેવાં અને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ત્રણ બાટલી ઠંડાં પાણી સાથે બે કલાક ધીમી આંચે ઉકાળીને ઉતારીને કપડાંથી ગાળીને ફુલ ફેંકી દેવાં. ત્યાર બાદ પાઇંટનાં માપથી ભરીને એક પાઇંટ મીલના પેહલાં નંબરના ઘઉંના આટામાં જરા જરા કરી એ બધું પાણી બરાબર મેળવી આનું એક કપ ભરીને મેદા ખાંડ માહે ભેળી ફુકું થાયને બીજું ખમીર આનું એક કપ ભરીને એમાં મેળવું, પણ એ મેળવતી વેળા હલાવ્યા કરવું. ત્યાર બાદ ચોવીસ કલાક ઠરવા દઇને પછી બરણીમાં ભરવું. બાટલીનાં માપથી ભરેલા સોલ બાટલી આટામાં ખમીર ચઢવા માટે આએ ખમીર એક પાઇંટ નાખ્યું.

ખરીયા ખારા.

ખારા ખરીયા પકાવવા હોય તો આએ ચોપડીમાં હેઠે ખરીયા મસાલાના છાપેલા છે તે મુજબના સમારેલા એક દજન ખરીયા લેવા અને તેજ રીતે ધોઈ ભાંજીને તૈયાર કરી તેમજ બાફવા મુકી નરમ થાય અને પોણા શેર જેટલો રસ રેહને ઉતારવું. ત્યારબાદ અડધા શેર કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપવા અને પોણો તોળો આદુ તથા ૦। તોળો લસણને છોલી બેઉને ઝુંદવું અને કલઇવાળા પાટીયામાં અડધો શેર ઘી નાખી તેમાં કાંદાને ફીકા લાલ તળી માહે આદુ લસણ ભેળી તેના વઘારનો સોહડમ નીકળેને રસ સાથેજ માહે ખરીયા તથા દોઢ તોળો નીમક નાખી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમી આંચે રાખ્યા પછી ઇગારે મુકવું અને અપ જોગી એવી રેહને ઉતારી આએ ચોપડીમાં મસાલો ગરમ છાપેલો છે તે ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ભભરાવવો.

ખરીયા મસાલાના.

બકરાંના નાના ખરીયા ૧૨, કાંદા શેર ૧, ઘી શેર ૦॥, આદુ તોળો ૧, લસણ તોળો ૦।, નીમક તોળા ૨, ધાણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, દલેલાં મરી; હળદ તથા મસાલો

ગરમ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૫ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૫ થી ૭, ફુદનાનાં પાદડાં ૧૦.

આગ્રે વીવીધ વાંનીમાં ખરીયા મુડી સમારવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ ખરીયાને સમારવા અથવા સાફ કીધેલા ખરીયા તૈયાર મલે છે તે લેવા અને તેની ખરી કાઢી નાખીને તેની ફાટની અંદર ગાંઠ હોય છે તે કાપીને કાઢી નાખીને પછી આરો લગાડીને ખરીયાને ઘસડીને સોજા ધોઇ હાડકાં ચામડીથી છુટાં પડે નહી પણ વળગેલાંજ રેહ તેમ ખરીયાને વચમાંથી ઉલટા છરા વડે બબ્બે કટકામાં ભાંજવા. પછી પાછા જરા ધોઇ એક સોજા કલઇ ભરેલાં તપેલાંમાં છ શેર પાણી તથા નીમક સાથે ચુલે ઢાંકણુ ઢાંકીને મુકવું. તેટલાં આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કોથમીર, મરચાં તથા ફુદનાને ધોઇને બારીક કાપવું. કાંદાને છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપી એક કલઇવાળી તપેલીમાં ઘી નાખી તેમાં બદામી રંગના તળીને માહે આદુ લસણ મેળવી તે તળાવાનો બરાબર સોહડમ નીકળેને ગરમ મસાલો જુદો રાખી બાકીનો બધો સામાન માહે નાખીને તેને લાલ તળવું અને પેલા ચરવા મુકેલા ખરીયા અડધા ચરેને એ તળેલો સઘળો સામાન ઘી સુધાંજ તેમાં નાખી બરાબર ભેળી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમી આંચે મુકવું અને અંદર પાણી ઘટે તો ઢાંકણુ પર પાણી આપ્યા કરી માહે તે નાખતાં રેહવું અને ખરીયા તદન નરમ થઈ બે કપની પણુ ઉપર રસ રેહને ઉતારી ગરમ મસાલો ભભરાવશો. ગમે તો સોજા અડધાં નાળીયેરને ઘણું બારીક પીસી મસાલો લાલ કરતી વખત એ પણ સાથે અંદર નાખીને લાલ કરવું. ખરીયામાં કઠોર નાખવા હોય તો મોસંબી ચણા, ઘોંટ વાલ, સુકા મોટા ચોળા, ચણાની દાળ અથવા મસુર એમાંનુ ગમે તે એક ચીજ એક શેર લેવું. પણ મોસંબી ચણા અથવા ઘોંટવાલ હોય તો ખરીયા પકાવવાની બાર પંદર કલાક આગમચ ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવા અને ખરીયામાં બધો તળેલો સામાન ભેળાયા પછી એ બેમાંનું જે એક હોય તે પણ માહે નાખવું. પણ ચોળા, ચણાની દાળ અથવા મસુર જે એક ચીજ હોય તેને ચુંટી સોજું ધોઇને મસાલો ભેળીયા પછી થોડો વખત બાદ એ નાખવું અને ખરીયાની સાથે એ કથોરને પણ બરાબર નરમ ચેરવી મજાહના રસવાળા કરવા. બધું પાણી સુકવીને ઘટ કરવું

નહી. કોઇ પણ કથેાર નાખીને ખરીયા પકાવવા હેાય તેા તેને ભાગનેા મસાલેા તથા બીજો બધેા સામાન થેાડેા વધારે લેવેા.

ખરીયા મુડી.

બકરાંના કુમળા ખરીયા એક દજન તથા બકરાંની મજાહની ભરેલી એક મુડી લઇને તેને ખરીયા મુડી સમારવાની રીત હેઠે છાપેલી છે તે મુજબ સમારીને મુડીનાં ફાડચાં કાપવાં અને ખરીયાનાં હાડકાં ભાંજી બબે કટકા કરી વળગેલાજ રાખવા, છુટા પાડવા નહી. એક માદન તથા મજાહના ચરબદાર સેાજા ચાર ચુસ્દાને ચીરી થેાડું નીમક લગાડીને બે વખત ઘસડીને સેાજું ધેાયા પછી ચેાખાનેા આટેા લગાડીને વાસ નીકળી જાય અને સેાજા થાય ત્યાં સુધી ધેાવા. બકરાંની ચાર જીભ લેવી. એક નાની હેાજરીને ગરમ પાણીમાં બેાળી કાઢી સેાજી ધેાઇ તેને વળગેલું હેાય તે બધું છરી ઘસીને કાઢી નાખી સેાજી કરીને પછી ચુસ્દાની કાની નીમક તથા આટેા લગાડી ધેાઇને બરાબર સાફ કરી ચાર ચાર ઇંચના કટકા કાપવા. ઉપર લખેલેા એ બધેા સામાન દજન ખરીયાના જેટલેા અથવા તેથી વધારે પણ થાય તેા ખરીયા મસાલાના છાપેલા છે યા જે સામાન લખેલેા છે તે ઉપરાંત બીજો સામાન મીઝાન મુજબ વધારે લેવેા અને તેજ રીતે કાંદા, આદુ તથા લસણ પણ વધારે લઇ ઘીમાં તળીયા પછી તેમાં બધેા મસાલેા તળીને તૈયાર કરવું અને તેમાં લખ્યા મુજબ પણ એક કલઇ ભરેલાં મેાટાં તપેલાંમાં ખરીયાને બાફવા મુકવા અને બીજે ચુલે બીજાં તપેલાંમાં મુડીનાં ફાડચાં, ચુસ્દા, માદન, હેાજરી તથા જીભને ધેાઇને બાફવા મુકી મુડીનું ગેાસ્ત નરમ થાયને ઉતારી ઠંડું થાયને જીભની ખાલ કાઢવી અને માદનના કટકા કાપી ચુસ્દા આખા પસંદ હેાય તેા તેમ રાખવા અથવા બબે કટકા કાપવા. મુડીનાં ફાડચાંમાંથી માસના મેાટા કટકા કાઢી લઇ હાડકાં ફેંકી દેવાં. ત્યારબાદ ખરીયા અડધા ચરેને ઉપર ખરીયા મસાલાના છે તેમાં લખ્યા મુજબના કોઇ પણ એક જાતના કથેાર ત્રણ ટીપરીને ચુંટી જે ભીનવી રાખવાના હેાય તેને ભીનવીને અને એમજ નાખવાના હેાય તેને સેાજા ધેાઇને તૈયાર કરી રાખવા અને ધેાંટવાલ અથવા મેાસંબી ચણા હેાય તેને તેા મસાલેા ભેળીયા પછી તુર્તજ માહે નાખવા પણ બીજા કોઇ પણ કથેાર હેાય તેને તેા મસાલેા ભેળીયા પછી થેાડેા વખત ગયા બાદ નાખવા,

તેમજ ચુસ્દા, માદન, હોજરી જેવી ચરી ગયલું હોય તેને મુડીનાં માસની સાથે જુદુંજ રાખવું પણ એમાં જે કાંઇ ચરેલું નહી હોય તેને તો ખરીયા મસાલાનામાં બીજી જાતના કથોર નાખવા છાપેલું છે તેમ એમાં પણ તે નાખ્તી વેળા પેલું ચરીયા વગરનું જે હોય તેને પણ સાથેજ નાખવું. તે પછી તપેલાંમાંનું બધું ચરીને નરમ થવા આવે ત્યારે મુડીનું માસ તથા બીજી જે કાંઇ ચરેલી ચીજ તેની સાથે કાઢી રાખેલી હોય તે પણ તપેલાંમાં નાખવી અને પછી બધું સાથે ચરીને બગબર નરમ થાય અને અંદર ઘણો પુરતો રસ રેહને ઉતારી ગરમ મસાલો ભભરાવવો. એ પકવાંન પુરતા રસ સાથનુંજ સારૂં લાગે છે માટે રસ સુકવીને સુકું કરવું નહી. તેલનો શોખ હોય તો જરા ઘી ઓછું નાખી તેને બદલે ઘણું સોજું મીઠું તેલ થોડું નાખવું.

ખરીયા મુડી સમારવાની રીત.

સમારેલા તૈયાર ખરીયા પણ મજાહના સોજાજ આવે છે તેવા નહી મળે તો પછી સમારયા વગરના પણ બનતાં સુધી બકરાંના આગળા પગનાજ ખરીયા લેવા. કારણ પાછલા પગના ખરીયામાં બધો અમથો નળોજ આવે છે. એ બાલ સાથના ખરીયાને ઠંડાં પાણીથી ખુબ તરેહ ધોઇને સોજા કરી એક દજન ખરીયા હોય તો તે બધાને એકઠા કરી તેના ઉપરના કાપેલા ભાગ તરફના છેડાને કાથાની દોરીથી મજબુત બાંધીને ઝુરો કરવો. ત્યાર બાદ એક મોટાં ઉંડાં તપેલાંને ઠંડાં પાણીથી પોણું ભરીને ચુલે બળતાં ઉપર ઉંઘાડું મુકવું, પણ ખરીયા મુડી સમારવા માટે પાણીમાં કકરો પડવા દેવો નહી. કારણ કકડતાં પાણીમાં નાખ્યાથી તે અડધું ચરીને દતરઇ જશે અને પછી પકાવતી વેળા તે ચરશે નહી. તેટલા માટે ચુલે મુકેલાં પાણીમાંથી ધુંમાડો નીકળવા માડે કે તુર્તજ બળતું ધીમું કરી નાખીને તેમાં ખરીયાના ઝુરાને ઉભો મુકી દોરીના છેડાને હાથમાં પકડીને દસેક મીનીટ પાણીમાં ફેરવ ફેરવ કીધા પછી એક ખરીયાના બાલ જરા ટુપી જોવા અને નીકળે નહી તો પછી જરા વધુ વખત એમ ફેરવ્યા કરી બાલ નીકળી આવે કે તુર્ત અંદરથી ખરીયા કાઢી લઇ દોરી છોડી નાખવી અને એક ખરીયાને હાથમાં પકડી તેના ઉપરના કાપેલા છેડા તરફથી હેઠે ઉતરે તેમ નહી પણ ખરીની

તરફથી ઉપરના કાપેલા ભાગ તરફ ચઢતી જાય તેવી રીતે એક ચાલતી છરીને તેની ઉપર ઘસીને જલદી જલદી બધા બાલ કાઢી નાખીને મજાહની બાલ વગરની સોજી ચામડી થાય તેમ સાફ કરવા. પણ તેમ કરતાં ખરીયાની ચામડીની ઉપર કાપ પડીને તે ચુંથાય નહી તેની સંભાળ રાખવી. પછી ખરીયાની હેઠે ખુટના જેવી ખડી હોય છે તેને કાઢી નાખીને પછી ખડીની વચમાંની ફાટને છરીથી ઉભી જરા ચીરીને તેની અંદર ચપટા ગાંઠ જેવું હોય છે તે કાપીને કાઢી નાખી ચોખાનો આટો લગાડી ઘસ્ડીને સોજા ધોઇને ઉપયોગમાં લેવા.

ખાટકીને ત્યાંથી મુડીની ઉપરનું ચામડું છોલી કાઢીને પછી માસનાં હાડકાંનાં ફાડચાં કાપેલી તૈયાર છોલેલી મુડી મળે છે અને તેને તેઓ મુડીનુ' ગોસ્ત કેહ છે. પણ એવી રીતે છોલેલી મુડીનાં માસમાં બધા ઝીણા ઝીણા બાલ ઘણા પેવસ થઇ ગયલા હોવાથી તેને ઠંડાં પાણીથી ઘણી વખત ખુબ તરેહ ધોઇને તે બધા બાલ બરાબર કાઢયાથી નીકળે છે, તેમ સોજી કીધા પછી તે કામમાં લેવી. પણ સમારયા વગરની આખી મુડી હોય તો પ્રથમ તેને ખરીયાની માફક ધોઇને સોજી કરવી. પછી ઉપર ખરીયા સમારવા માટે પાણી ગરમ કરવા લખ્યું છે તેજ રીતે તેટલુંજ ગરમ પાણી કરીને તેમાં મુડી મુકવી. પાણીની અંદર કાંઇ હાથ નાખી શકાય નહી માટે મુડીનું સીંગડું પકડીને અંદર મુડીને આવારનવાર ફેરવ્યા કરી ટુપતાં ખરીયાની કાની એનાખી બાલ નીકળી આવેને તપેલાંને ચુલા પરજ રેહવા દેવું અને માહેથી મુડી કાઢી લઇ ચુલા આગલજ એક ખુનચામાં મુકીને છરીવડે ઝટ ઝટ બાલ કાઢી નાખ્વા. જેમ કરતાં કોઈ ભાગ પરના બાલ નીકળી શકતા નહી હોય તો પછી તેટલા ભાગને પાછો જરા વાર પાણીમાં બોળીને કાઢી લઇ એ રીતે આખી મુડીની ઉપર સેજબી બાલ રેહ નહી અને મજાહની સફેદ ચામડી થાય તેમ બરાબર સાફ કરવી. તે પછી આટો લગાડી આખી મુડીને સોજી ધોઇ છરાથી ભાંજીને પેહલે ભેજું ચુંથાય નહી તેમ આખું કાઢી લઇને પછી સીંગડાંની ઉપરનું જાડું કોટણું કાઢી નાખીને પછી છરાથી ભાંજીને સીંગડાંને કાઢી નાખ્વાં અને જીભને આખીજ કાઢી લીધા પછી મુડીને ભાંજીને તેના છરાવડે ચાર ફાડચાં કરી મોઢાંની અંદરથી બધા દાંત પણ ભાંજીને કાઢી નાખી સોજી કરી ધોઇને ઉપયોગમાં લેવી. ખાટકીને ત્યાંની છોલેલી મુડીમાં તો

બધા ઝીણા બાલ પેસી ગયલા હોય છે પણ એ મુડીનાં માસમાં તો તેમ સેજબી રેહતા નથી.

ખાજાં.

આએ ચોપડીમાં માન બનાવવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ ખપ જોગું માન બનાવવું અને તેનાં વીટાળેલા રોળના મરજી પ્રમાણે ગોળા કાપી તેને લંબાઇમાં જરા ખેંચી લાંબો કરીને પછી તેને ઘણો વળ દઇને બેઉ કાપેલા છેડા અંદર દાબીને ચપટો ગોળો કરવો અને વેળણુને વળગે નહી માટે તેને સેજ ઘી ચોપડી ઘઉંની જાડી રોટલીનાં જેટલાં ખાજાં વણી તેમાં આંગળીવડે આરપાર છુટાં છુટાં ચાર પાંચ આંધરાં પાડવાં. ત્યારબાદ માનનું સોજું સફેદ ઘી પેણામાં ડુબતું નાખી મધ્યમ બળતે ચુલે મુકી બરાબર કકડેને તેમાં ખાજાંને મજાહનાં સફેદ કકરાં તળવાં, જરાબી લાલ થવા દેવાં નહી.

ખાજાં ખીમાનાં.

ખાજાં મલાઇનાં હોરાજીનાં હેઠે છાપેલાં છે તેમાં લખેલા હીસાબનો ચોખાનો આટો લઇ તેમાં તેટલુંજ ઘી ભેળીને માન બનાવવું અને ઘઉંનો આટો પણ તેટલોજ લઇ તેમાં વાટેલું નીમક એક તોળો તથા તેમાં લખ્યા જેટલું ઘી ભેળીને તેમજ પાણીથી બાંધી તેજ રીતે વણવું અને આએ ચોપડીમાં ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો છાપેલો છે તે મુજબ ગોસ્તનો મજાહનો આટો તીખો સોજો ઘી પર સુકો ખીમો પકાવી મલાઇને બદલે માંહે એ ખીમો પુરતો ભરીને ખાજાં બનાવવાં. પછી તેમાંજ લખ્યા મુજબ પેણામાં ઘી કકડાવીને તેમાં મજાહનાં સફેદ કકરાં ખાજાં તળીને અમથાં એમજ ગરમ ગરમ ખાવાં. એને શીરો પાવો નહી. એ ખાજાં મજાહનાં થાય છે.

ખાજાં મલાઇનાં હોરાજીનાં.

સોજું સફેદ કઠણ માનનું ઘી શેર ૬, સોજી ખાંડ શેર ૪, સોજી તાજી કઠણ મલાઇ શેર ૨, ધોયલા ઘઉંના મરનો દલેલો મણો બારીક આટો હોય તો તે અને તેવો નહી હોય તો મીલનો પેહલાં નંબરનો સોજો તાજો ઘઉંનો આટો રતલ ૦॥॥, રંગુનનો હલવો નામના ચોખા આવે છે તેને ધોઇ બારીક દલીને ચાળેલો આટો

તોળા ૧૨, સાટા માટે એવોજ બીજો ઘઉંનો આટો તથા ઘણો સોજો ગોલાબ ખપ મુજબ.

ઘઉંના આટામાં પાશેર ઘી નાખી હાથ વડે ચોળીને આટા સાથે બરાબર મેળવી ઠંડાં પાણીથી બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદી ગુદીને ખેંચતાં તુટે નહી પણ લાંબો થાય તેવો મજાહનો ચીવટ કરવો અને ચોખાના આટામાં ખપતું ખપતું ઘી નાખી ખુબ જોરથી સારી કાની મસળી નરમ માખણ આવે છે તેટલો પોચો કરવો. પછી એ ઘઉંના આટાના બે ભાગ કરી તેને જાદાં લાંબાં ગોળ રોળ જેવાં કરવાં અને મોટાં સોજા પાતળા યા ટેબલની ઉપર પુરતો સાટો નાખીને તેની ઉપર એ આટાનું એક રોળ મુકી તેને એક છેડેથી થોડા ભાગને વણવા માંડી આડેક ઇંચ પોહોળું અને પતળું વણીને પછી એ વણેલા ભાગની ઉપર ચોખાના આટાનાં ઘીમાં બાંધીને બનાવેલાં નરમ માનને સેજ પતળું જેવું ચોપડીને પછી એ વણેલા એટલા ભાગને લાગે નહી તેમ સંભાળથી ખેંચી ખેંચીને ગોળ વીટો વીટાળી લઈ બધા આટાની સાથે વળગેલુંજ રાખીને તેની સાથનો આટાનો થોડો ભાગ પાછો એમજ વણી માન લગાડીને તેને પણ પેલા વણી ઘી લગાડીને વીટાળેલા વીટામાંજ વીટાળી લઇ બધો આટો પુરો થાય ત્યાં સુધી એજ રીતે વણી માન ચોપડીને વીટાળાયા કરવું. જેમ કરતાં આટા અને માનનો જાદો વીટો થશે. તે પછી બાકીના અડધા આટાને પણ એજ રીતે વણી માન ચોપડીને વીટો બનાવવો. ત્યાર બાદ એ વીટાઓને જરા ખેંચી સેજ લાંબા કરી તેના બધા મળીને એક સરખા ચોવીસ કટકા કાપવા અને તેને પુરતા સાટામાં ખરમોટી પાતળા યા ટેબલ ઉપર ઘણો પુરતો સાટો નાખીને એ ટુકડાનો કાપેલો એક છેડો પાતળા યા ટેબલ ઉપર મુકાય અને બીજો વણતી વેળા વેળણને લાગે તેમ મુકી હથેલી વડે જરા દાબી પોહોળું કરી બધેથી એક સરખી એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલી જાદી મજાહની સફાઇદાર સરખી ગોળ પુરીઓ વણવી. પણ એમાંની બાર પુરી બીજી બારનાં કરતાં સેજ મોટી કરવી અને એ મોટી પુરીની વચમાં પુરતી મલાઇ મુકીને પછી તેની ઉપર પેલી સેજ નાની પુરીઓમાંની એક મુકી બધો વચમાંનો મલાઇવાળો ભાગ ઉપસેલો રાખી બેઉ પુરીઓની કીનારીને દાબીને સાથે બરાબર વળગાવવી. પણ તેમ કરતાં ઉપરની પુરીની કીનારી હેઠેની પુરીની

બાહેર નીકળે નહી પણુ સેજ અંદર રેહ તેમ બરાબર વળગાવ્યા પછી એ બેઉ વળગેલી કીનારીને ખાજાંના ઉપરના ઉપસેલા ભાગની તરફ આસરે એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલી ચમટી વડે જરા જરા વાળતાં જઇને તેટલાજ ભાગને અંગોઠાથી દાબી જાણે તેની ઉપર વળ દીધેલો આટાનો કોરડો મુકયો હોય તેવી નકશી કરી આખાં ખાજાંની ફરતી કીનારી એમ કરવી. પણુ જો એમ ચમટીથી બનાવી શકાય નહી તો પછી પેહલે આખાં ખાજાંની બધી ફરતી કીનારીને એટલીજ પોહોળી વાળી લઇને પછી તેની ઉપર કોરડાની કાની નકશી પડે તેમ ચમચાના ડાંડાના છેડાની કીનારી દાબીને સફાઇથી નકશી કરી એ રીતે બધાં ખાજાંને તૈયાર કરવાં. પછી એક મોટા સીધી ઉંડી કીનારીના પેણુામાં પુરતું ઘી નાખી ચુલે મુકવું અને તે કકડે પછી હેઠે જરા ધીમી આંચ રાખી માહે ખાજાં મુકવાં અને તેનું એક પડ મજાહનું કકરૂં પણુ સફેદ તળાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી એક ઝારાનો ટેકો રાખી બીજા ઝારાથી ફેરવવું અને બીજું પડ એમજ તળાયને ઝારાથી કાઢી લઈ એક કલઈ ભરેલી મોટી ચાળણી યા બેાયાંને એક તપેલીની ઉપર મુકીને તેમાં તળાયલું ખાજું મેલી એ રીતે બધાં ખાજાં તળીને મેલવાં અને તેમાંનું બધું ઘી નીકળી જાયને એક સેાજા ખુનચામાં ખાજાંને છુટાં છુટાં મુકી તદન ઠંડાં થવા દેવાં. ઉપલી રીતે બધાં ખાજાં તળાઇને તૈયાર થાય તેટલાં શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ખાંડનો મજાહનો ચાસવાળો સેજ ઘાડો જેવો શીરો કરીને કલઇવાળા પોહોળા પાટીયામાં રેડવો અને તે ઠંડો થાયને તેમાં ટેસ્ટ મુજબ ગોલાબ અને તે નહી હોય તો પછી થોડાં ટીપાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ ભેળીને તેમાં ઠંડાં થયલાં ખાજાંને મુકવાં અને તેને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ચમચે શીરામાં ડુબાડી રાખી બરાબર શીરો પીયેને આંધરાંની ચમચથી કાઢીને પાછાં ચાળણી યા બેાયાંમાં મુકવાં, જેથી તેમાંનો વધારાનો શીરો બાહેર ગળી જઇને ખાજાં મજાહનાં કોરડાં થશે. પછી તેની ઉપર થોડા એળચીના દાણા ભભરાવી શેાભા માટે થોડી પસ્તાંની સ્લાઇસ તથા તાજા ગોલાબનાં ફુલની થોડી પાદડાંઓને ઉપર નાખવી. ઘણાં ખાજાં બનાવવાં હોય તો ઉપર મુજબ પણુ તેના આટાને જરા કઠણુ બાંધવો અને હાથવડે તેને ગુંદી શકાય નહી માટે તદનજ સેાજાં સફાઇદાર વાસાં મોટાં

લાકડાંનાં ઢીમડાંની ઉપર એ બાંધેલા આટાને મુકવો અને ઢીમડાંને વળગે નહી માટે સેજ પાણી લગાડતાં જઇ લાકડાંનાં નાનાં ખાંડનીયાંથી ખુબ ઠોકતાં જવું અને અવારનવાર તળે ઉપર કરતાં રેહવું. અને આટો મજાહનો ચીગટ કરી તેના ભાગ કરીને ઉપર મુજબ થોડો થોડો જુદો જુદો વણવો.

ખાજાં રચવાનાં.

સોજું સફેદ ઘી શેર ૨ા, સોજો સફેદ ઝીણો રવો રતલ ૧, વાટેલું નીમક તોળો ૧ા.

રવામાં નીમક નાખી પાણીથી કઠણ બાંધી સોજા પથરના પાતાની ઉપર મુકી જરા જરા પાણી નાખતાં જઈ પથરના બતા અથવા લાકડાંનાં ખાંડનીયાંવડે ખુબ તરેહ કુટવો અને પાતાને વળગે નહી માટે અવારનવાર તળે ઉપર કરવો. પંદર વીસ મીનીટમાં આટો ચીવટ થશે, પછી તેના એક સરખા નવ ગોળા કરવા અને પાટીયાં ઉપર સાટો છાંટી તેની બધી જુદી જુદી પતળી રોટલીઓ વણી તેની ઉપર ઘી લગાડીને અકેકની ઉપર બધી સરખી ગોઠવીને તેનો ઑમલેટની કાની ગોળ વીટો વીટાળીને તેના ચાર કટકા કાપી તે દરેકને ખેંચી લાંબા કરીને પછી ઘણો વળ દઈ તેના બેઉ બોરકુના કાપેલા છેડા વચમાં દબાય તેવી રીતે તેને દાબી દેવા. જેમ કીધાથી તેના ગોળા થશે. પછી તેને કેળનાં સાફ પાદડાંની ઉપર મુકી આંગળાને સોજું મીઠું તેલ લગાડી હલકે હાથે દાબીને અડધી ઇંચ જાડાં સરખાં ખાજાં કરવાં અને મોટી કઢાઇમાં ડુબવું તે બધું ઘી કકડાવી તેમાં અકેક ખાજું મુકીને ધીમી આંચે રાખી આંધરાંની ચમચથી ખાજાંની ઉપર ઘી છાંટયા કરવું અને એક પડ મજાહનું કકરૂં તળાયને ફેરવી નાખી એજ પ્રમાણે બીજું પડ તળાને કાઢી લઈ બોયાં અથવા ચાળણીમાં મુકી, એજ રીતે બધાં ખાજાં તળવાં.

ખીચડી ઇડાં પનોરની.

જુના જીરા સાલ અથવા ગુણના ચોખા ટીપરી ૧, મસુરની યા મગની દાળ ટીપરી ૧, સુરતી ખાટાં પનીરના કઠણ ગોળા રતલ ૦ાા, કાંદા શેર ૧ા, ઘી શેર ૦ાા થી શેર ૧, નીમક તોળો ૧ા, દલેલી હળદ ઉપરોલી ભરેલી ચમચી ૧, તાજાં ઇડાં ૮.

એક શેર કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપવા અને બાકીના અડધા શેરને છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં એ સેવ જેવા કાંદાને લાલ તળવા, પણ ખીચડી ઘણી લાલ મલીદા જેવી કરવી હોય તો એ તળેલા કાંદામાંથી ત્રણ ભાગ જેટલો કાઢી લેવો અને આગમચથી સવા શેર પાણી તૈયાર રાખી એ ચોથા ભાગ કાંદાને એકદમ ઘણોજ લાલ એટલે લગભગ કાળો જેવો કરીને ફુર્તજ પેલું તૈયાર રાખેલું પાણી માહે રેડી દઈને ઉતારી બાકીનો તળેલો કાંદો, હળદ તથા નીમક નાખીને ઢાંકણુ ઢાંકવું. તેટલાં ચોખા દાળને ચુંટી સોજું ધોઈ તપેલીને ચુલે મુકવી અને એક જોશ આવેને તેમાં ચોખા, દાળ તથા ભુકા જેવા કાપેલા કાંદા નાખીને ઢાંકવું. ચોખા દાળ સીજે અને અંદર પાણીનો સેજ ભાગ રેહને પનીરનો ભુકો કરીને માહે તે મેળવીને ઇંગારે રાખ્વું. તે પછી ઇડાંને ભાંજી બાવાના કાંટા વડે ખુબ તરેહ દોહવી પતળાં કરી ખીચડીમાં પાણીનો સેજ સેજાર હોય ત્યારે ઉપર ફરતાં રેડી ચમચના ડાંડાથી મેળવીને ઢાંકીને ઇંગારે બાફણે રાખ્વું અને ખીચડી સુકાઇને તૈયાર થાયને ઉતારવી. એ ખીચડીનો સ્વાદ સારો થાય છે અને પોચી રેહ છે પણ પોચી ખીચડી પસંદ નહી હોય તો પાણી થોડું ઓછું રેડવું, તેમજ નવા ચોખા હોય ત્યારે પણ એક પાશેર પાણી ઓછું લેવું. ગમે તો ચોખા દાળ સાથે શાહજીરૂં અડધો તોળો નાખ્વું, તેમજ થોડી છોલેલી બદામના બબે કટકા તથા થોડી કીસમીસ દરાખને તળીને ખીચડી કાઢયા પછી ઉપર ભભરાવવી.

ખીચડી કેસર્યા.

જુના જીરા સાલ અથવા ગુણના ચોખા શેર ૧, નવી તુવરની દાળ ટીપરી ૧, મોટું સોજું પાકટ નાળીએર ૧, કાંદા તથા ઘી દરેક શેર ૧, કીસમીસ દરાખ તથા બદામની બીજ દરેક શેર ૦।, મોટા લીલા કાંદા ૫, મોટાં લીલાં મરચાં તોળા ૫, નીમક તોળો ૧।।, છોલેલાં આદુનો રેસો તોળો ૧।।, એળચી; લવંગ તથા તજ ત્રણ મળી તોળો ૧, શાહ જીરૂં તોળો ૦।।, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે બે આની ભાર.

ચોખા દાળને ચુંટી સોજું ધોઈ બેઉ જુદું જુદું અર્ધકચરૂં રાંધી ઓસાવી કાઢવું. નાળીએરને ખમણી પીસીને તેનું એક શેર

દુધ કાઢી કેસરને સેકી પીતળની ખલમાં બારીક વાટીને એમાં મેળવી. સુકા તથા લીલા કાંદાને છોલી બેઉને જુદા જુદા બારીક સેવ જેવા કાપવા. બદામને છોલી બબ્બે કટકા કાપી એને તથા દરાખને ધોઈ કલઇવાળી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં બેઉને જુદું જુદું તળી કાઢીને જુદું રાખવું. પછી કાપેલા સુકા કાંદાને ઘીમાં લાલ તળી બદામ દરાખ વતરેાગે તેમાં બધેા સામાન બરાબર મેળવી ઢાંકીને ધીમે બળતે સુકી પંદરેક મીનીટ પછી અવારનવાર અંદર ચમચનેા ડાંડો ફેરવવેા, જેથી હેઠે લાગશે નહી. પછી થેાડું પાણી રેહને હેઠે ઉપર ઇંગાર રાખી બાફણે સુકી ખીચડીનું પાણી બરાબર સુકાઇને તૈયાર થાયને ઉતારવી. મીઠી ખીચડી બનાવવી હેાય તેા નાળીયેરનાં દુધમાં નવટાંક ખાંડ મેળવી. એ મીઠી ખીચડી માછલી, ગેાસ્ત, મરઘી, અથવા ખીમાના સૉસ સાથે ખાવી અને ખીચડી મીઠી નહી હેાય તેા ખાંડ નાખીને સૉસ બનાવવેા. ઘણું ઘી પસંદ નહી હેાય તેા પાશેર એાછું લેવું. લીલા કાંદા નહી હશે તેા ચાલશે. ચેાખા નવા હેાય તેા નાળીયેરનું દુધ એક પાશેર એાછું કાઢવું. આએ ખીચડી ઘણી મજાહની કેસર્યા પલાવ જેવી થાય છે. ઉપર લખ્યા કરતાં બેવડા યા તેથી પણ વધારે ચેાખા દાળની ખીચડી પકાવવી હેાય તેા ઉપલે હીસાબે નાળીયેરનું દુધ કાઢવું નહી પણ તેનાં પ્રમાણમાં આપણી સમજણ મુજબ દુધ એાછું કાઢવું. કારણ પાણીનેા ભાગ વધારે પડયાથી ખીચડી તદનજ મલી જઇને ખીર જેવી થઈ જાય છે.

ખીચડી કેાળમી સાથે પકાવેલી.

સેાજા ઝીણા જીરા સાલ સેાખા ટીપરી ૨, સમારેલી કેાળમી રતલ ૦ાા, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦ા, દલેલી હળદ; તજ તથા લવંગ દરેક તેાળેા ૦ા, સેાજું મેાટું પાકટ નાળીયેર ૧, નીમક ખપ મુજબ.

નાળીયેરને ખમણી તેમાં થેાડું થેાડું પાણી નામી ત્રણ ચાર વખત મળી ચેાખા નવા હેાય તેા દેાઢ શેર અને જુના હેાય તેા પેાણા બે શેર દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવું. કેાળમીને સમારી અંદરની કાળી નેસ કાઢી પુરતું નીમક લગાડીને પંદર મીનીટ રાખ્યા બાદ ચેાખનેા આટેા લગાડી સેાજી ધેાઈ ઝીણી હેાય તેા એમજ રાખવી પણ ઘણી મેાટી યા તેથી નાની હેાય તેા તેમાં જગ પાણી

નામી સેજ નરમ ચેરવવી. તજ તથા લવંગને જરા ખોખરૂં કરવું. પછી કાંદાને છોલી સેવ જેવા કાપી કલઈવાળી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળી માહે હળદ, ચોખા, તજ તથા લવંગ નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરી ચોખા લાલ થાવને કોળમી, નાળીયેરનું દુધ તથા દોઢ તોળો નીમક નાખી ઢાંકીને બળતે રાખવું અને ચોખા ચરે તેટલાં માહેલું દુધ સુકાઈ ગયું હોય તો સેજ પાણી છાંટી ઢાંકણ પર ઇંગાર મુકવા અને ખીચડી બરાબર સીજી પાણી સુકાઇને પોચી થાયને ઉતારવી અને ગોળ કેરીનાં અચ્યાર તથા તળેલા પાપડ સાથે ખાવી. એ ખીચડીની સાથે કોળમી બફાય છે માટે તેવી પસંદ નહી હોય તો આએ ચોપડીમાં માછલી, અંબાર, કોળમી, તાજા બુમલા તથા તાજા લેવટા ખારા છાપેલા છે તે મુજબ પણ થોડાં ઘીમાં કોળમીને તનરેલી સેજ નરમ પકાવીને ઉપર મુજબ ખીચડી પકાવતી વેળા માહે એ કોળમી મેળવી. પણ ત્યારે તેને ભાગનું ખીચડીમાં ઘી જરા ઓછું લેવું.

ખીચડી ગોસ્ત અથવા મરઘીની.

જીરા સાલ અથવા ગુણના જુના સોજા ચોખા શેર ૧, તુવરની દાળ ટીપરી ૧, નરનું સોજું કુમળું ગોસ્ત રતલ ૧।। અથવા હાફ ફાઉલ ૧, ઘી; કાંદા તથા પટેટા દરેક શેર ૧, બદામની બીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક નવટાંક, જીરૂં તથા આદુ દરેક તોળો ૦।।।, તજ; લવંગ; એળચીના દાણા; ત્રીફળ; બાદીયાન તથા આખાં કાળાં મરી દરેક તોળો ૦। ને વાલ પાંચ, લસણ તોળો ૦।. નીમક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોજું મોટું પાકટ નાળીયેર ૧।।.

ગોસ્તને સાફ કરી વજન સરના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું અને મરઘી હોય તો તેને મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ કાપી સમારી કટકા કાપીને ધોવી. આદુ લસણને છોલીને ઘણોજ બારીક ભુકો કાપવો. બદામને છોલી બબ્બે કટકા કાપી એને તથા દરાખને ધોવી. પટેટાને છોલી સોપારી જેટલા કટકા કાપી ઠંડાં પાણીમાં ભીનવવા. બધા ગરમ મસાલાને જાદો છુંદવો. દાળને ચુંટી ઠંડાં પાણીથી સોજી ધોઈ અર્ધકચરી રાંધીને ચાળણીમાં ઓસાવવી. નાળીયેરને ખપણી પાતા ઉપર પીસતાં જઈ આડધો શેર

ગરમ પાણીમાંથી થોડું થોડું બે વખત નાખી પીસીને જુદું જુદું ઘાડું દુધ કાઢવું. ગોસ્ત યા મરઘી જે હોય તેમાં અડધું નીમક તથા દોઢ શેર પાણી નાખી નરમ બાફી એક શેર જેટલો રસ રાખવો. કાંદાને છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપવા. પછી ઘીને કલઈ ભરેલા પાટીયામાં કકડાવી તેમાં બદામ દરાખને જુદું જુદું તળી કાઢીને પછી પટેટાના કટકાને કકરા તળવા. ત્યારબાદ ઘીમાં કાંદાને ઘણોજ લાલ તળી તેમાં બધો મસાલો નાખી સેજ ભુંજીને છેલ્લે હળદ ભેળીને તુર્ત તપેલીમાં ગોસ્ત યા મરઘીનો સુપ રેડી બાકીનું નીમક નાખવું અને આગમચથી ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇને તૈયાર રાખી તે તથા દાળ અંદર નાખી ઢાંકણ ઢાંકી બળતે રાખવું અને પાણી બળવા આવેને નાળીયેરનું દુધ રેડી મરઘી યા ગોસ્ત નાખી ચમચનો ડાંડો ફેરવી ધીમી આંચે રાખવું અને ખીચડીમાં પાણીનો સેજ ભાગ રેહને તળેલા પટેટા ભેળી ઇંગારે રાખી ઢાંકણ ઢાંકી તેની ઉપર થોડાં ઇંગાર મુકવા અને ખીચડીનું પાણી બરાબર સુકાઇને તૈયાર થાયને ઉતારીને કાઢયા પછી ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવીને દહીની કઢી અથવા ઇંડાંના સૉસ સાથે ખાવી. ચોખા નવા હોય તો પાણી એક પાશેર ઓછું લેવું, તેમજ એક શેર કરતાં બેવડા યા તેથી પણ વધારે ચોખાની ખીચડી પકાવવી હોય તો તેમાં ઉપલે હીસાબે પાણી રેડતાં ખીચડી તદનજ ખીર જેવી થઈ જશે, તેટલા માટે ખીચડીનાં પ્રમાણમાં આપણી સમજ મુજબ પાણી ઓછું યા ઘણું ઓછું લેવું. એ ખીચડી મજાહની થાય છે.

ખીચડી છ જાતની દાળની.

સોજા ગુણના અથવા જીરાસાલ જુના ચોખા ટીપરી ૧, તુવર; ચણા; વટાણા; મગ; મસુર તથા અરદ એ છ જાતની દાળ સરખે ભાગે બધી મળીને ટીપરી ૧, મોટા કાંદા રતલ ૧, ઘણાજ ઝીણા કાંદા રતલ ૦॥, ઘી શેર ૧।, ગ્રીન પીસના કુમળા દાંણા; કુમળા ભીંડાની બારીક કાપેલી કાતરીઓ; પટેટા; શકરકંદ; રતાળુ કંદ; રાતું કોહોળું તથા બીયાં વગરનું વેંગણું એ બધાંને છોલીને ચણા જેટલા ઝીણા કાપેલા કટકા બધું મળીને શેર ૧॥, કરંટ દરાખ રતલ ૦।, નીમક તોળો ૧॥, એળચી; લવંગ; તજ તથા આખાં કાળાં મરી બધું મળી તોળો ૧॥, આદુ તોળો ૦॥॥, લસણ તોળો ૦।,

સેાજુ મેાટું પાકટ નાળીયેર ૧, જીરૂં તથા દલેલી હળદ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

નાળીયેરને ખમણી તેનું ઘાડું અડધેા શેર દુધ કાઢવું. આદુ લસણને છેાલીને છુંદવું. કરંટને સાફ કરી ધેાઇને કેારડી કરવી. ઝીણા કાંદાને છેાલીને પાણીમાં ભીનવી રાખવા અને મેાટાને છેાલી બારીક સેવ જેવા કાપવા. તુવરની તથા ચણાની દાળને ચુંટી ઘસડીને સેાજી ધેાઇ એક કલાક ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી પાણીમાંથી કાઢી સેાજુ પાણી રેડી અર્ધકચરી રાંધીને એાયામાં નાખવી. પછી ઘીને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં કકડાવી તેમાં કરંટને તળી કાઢયા પછી બધી તરકારીને જુદી જુદી તળી કાઢીને પછી કાપેલા કાંદાને ઘણેા લાલ તળી તેમાં આદુ લસણ વઘારી હળદ ભેળી એક શેર પાણી તથા ઝીણા કાંદા નાખી ઢાંકીને બળતે મુકી ચેાખાને સેાજા ધેાઇને તૈયાર રાખ્વા અને પાણીમાં એક કકરેા પડેને બધી છ જાતની દાળ, નીમક તથા ગરમ મસાલેા તથા ચેાખા ભેળીને ઢાંકવું અને પાણી સુકાયને બધી તળેલી તરકારી તથા નાળીયેરનું દુધ રેડી ચમચને ડાંડેા ફેરવી બળતુ કાઢી નાખી હેઠે વધારે અને ઢાંકણ પર થેાડા અંગાર રાખી ખીચડી સુકી થાયને કરંટ દરાખ ભેળીને ઉતારવી. ઘી પસંદ હેાય તેા થેાડું વધારે નાખ્વું. સૅલેડ હેાય તેા તે એકનાં પાદડાંને તળીને તરકારી ભેગી એ પણ નાખ્વી. ઉપર લખ્યા કરતાં બેવડા અથવા તેથી પણ વધારે ચેાખા દાળની ખીચડી પકાવવી હેાય તેા ઉપર ગેાસ્ત અથવા મરઘીની ખીચડીમાં હેઠે સમજ પાડીને લખેલું છે તે મુજબ પાણી રેડવું. આએ ખીચડી મજાહની મલીદા જેવી થાય છે. નવા ચેાખા હેાય તેા પાણી એક પાશેર એાછું નાખ્વું.

ખીચડી તરકારીની સ્વાદીસ્ત.

જીરા સાલ અથવા ગુણના જુના બારીક ચેાખા તથા તુવરની નવી દાળ દરેક ટીપરી ૧, સેાજુ કઠણ દહી શેર ૨, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૧, પટેટા; શકરકંદ તથા કમેાદીયેા કંદ ત્રણ મળી શેર ૧, છેાલીને ખમણેલી કાકડી શેર ૧, ફ્રેંચબીન; ગાજર; રાતુ કેાહેાળું; દાધી તથા વેંગણું એ તરકારી બધી મળીને શેર ૧, નીમક તેાળેા ૧॥, શાહજીરૂં; એળચી તથા આદુ દરેક તેાળેા ૦॥, લસણ; દલેલી હળદ;

તજ તથા લવંગ દરેક તોળો ૦I, મોટાં જાદાં લીલાં મરચાં તથા કુમળાં ભીંડા દરેક ૭, મોટું નવું પાકટ નાળીયેર ૧.

દાળને ચુંટી ઠંડાં પાણીથી સોજી ધોઈ એક શેર પાણીમાં અર્ધ કચરી ચેરવીને પાણી સાથે રાખ્વી. ચોખાને ચુંટીને સોજા ધોવા. નાળીયેરને ખમણીને એક પાશેર જેટલુંજ ઘણું ઘાડું દુધ કાઢવું. ભીંડાને ધોઈ જુછી કોરડા કરીને બારીક કાતરીઓ કાપવી. ફ્રૅંચબીનને બારીક સેવ જેવી કાપવી. બાકીની બધી તરકારીને છોલીને ચણા જેટલા કટકા કાપવા. મરચાંને ધોઇને ઉભાં ચીરીને ડીચકાં સાથેજ રાખ્વાં. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કાંદાને છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપવા. પછી તદન કલઇવાળા તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં બેઉ જાતનો કંદ, પટેટા તથા ભીંડાને જુદું જુદું તળી કાઢીને પછી કાંદાને ઘણાજ લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારી પાણી સાથની દાળ ભેળી ચોખા તથા બાકીનો બધો સામાન નાખી ચમચે મેળવી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમે બળતે મેલવું અને બધું ચરીને પાણી સુકાયને દહીમાંથી બધું પાણી કાઢી નાખી ખીચડીમાં તે ભેળી તળે ઉપર કરી હેઠે તેમજ ઢાંકણુ પર થોડા ઇંગાર રાખ્વા અને ખીચડી બરાબર સુકાયને ઉતારવી. ચોખા નવા હોય તો દાળમાં એક પાશેર પાણી ઓછું રેડવું. પણ ઉપર લખ્યા કરતાં બેવડા યા તેથી પણ વધારે ચોખા દાળ હોય તો ખીચડી ગોસ્ત અથવા મરઘીનીમાં સમજાવ્યા પ્રમાણે પાણી રેડવું. આએ ખીચડી ઘણી સ્વાદીષ્ત અને પોચી તેમજ લાલ મલીદા જેવી થાય છે.

ખીચડી તળે ઉપરની.

જીરા સાલ યા ગુણના જુના ચોખા ટીપરી રાI, નવી તુવરની દાળ ટીપરી ૧, કાંદા શેર ૧, ઘી શેર ૦III, નીમક તોળા ૨, ચાવલનો મસાલો તોળો ૧, જીરૂં તથા આદુ દરેક તોળો ૦II.

કાંદાને છોલી જાદા કાપવા. આદુને છોલીને જાદા રેસા કાપવા. દાળને ચુંટી ઠંડાં પાણીથી સોજી ધોઈ થોડાં ઠંડાં પાણી સાથે ચુલે મુકી બે જોશ આવેને સાફ ચાળણી યા બોયાંમાં નાખવી અને ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઈ એ બેઉને તદનજ કોરડું કરવું. કાંદામાં જરા નીમક નાખી ચોળીને પોચો કરવો. પછી એક ઉભા ઘાટની તપેલીને ઘી ચોપડવું અને બધા મસાલા સાથે આદુ, કાંદા તથા

નીમક મેળવી તેના બે ભાગ કરી એકમાં અડધું ઘી તથા દાળ ભેળીને તપેલીનાં તળીયાંમાં મુકી હથેલીથી દાબીને એવી રીતે સપાટી સરખી કરવી કે દાળ જરાબી ચુંથાયલી દીશે નહી અને હેઠે ચપટ બેસી રેહ. પછી એજ રીતે ચોખાની સાથે બાકીનો અડધો સામાન મેળવો અને તપેલીમાંની દાળની સાથે ભેળાઈ જાય નહી તેમ થોડા થોડા ચોખાને હલવેથી તેની ઉપર મુકીને તેને પણ દાળનીજ માફક દાબીને બાકી રહેલું અડધું ઘી ઉપરથી નાખવું અને ચોખા નવા હોય તો બે શેર અને જુના હોય તો હઠી શેરને આસરે ઠંડું પાણી એક કલસીયામાં ભરવું અને તપેલીની વચોવચમાં ચોખાની ઉપર હથેલી દાબીને પછી બાજુના ચોખાની ઉપર પડે નહી તેમ સંભાળથી ઝીણી ધારે હાથના પોંહચા ઉપર પાણી નામી ચુલામાં એક સરખું મોટું ફરતું બળતું ચોતરફ કરીને પછી તપેલી ઢાંકીને તેની ઉપર મુકવી સાધારણ બળતું રાખવું નહી કારણ ધીમે બળતે જોશ આવતાં ચોખા દાળ ભેળાઈ જશે. પાણી સુકાયને બળતું તદન કાઢી નાખી તપેલી પર ઉલટું ઢાંકણ ઢાંકી તેની ઉપર ઇંગાર મુકવા અને ચોખા ચરી સીજીને ખીચડી તૈયાર થાયને ઉતારી દાળ ચાવલ ભેળાઈ જાય નહી તેમ સંભાળથી તપેલીમાં હેઠે સુધી ચમચ ભોકીને ખીચડી કાઢી ગોસ્તના ખાટા તીખા મસાલાના રસ સાથે ખાવી. ચોખા દાળ બેઉ સમાટાં ઉપરથી ચોથા ભાગ જેટલી તપેલી ખાલી રેહ તેવી ગંજીયા તપેલીમાં ખીચડી રાંધવી. ઉપર લખ્યા કરતાં વધારે ચોખા દાળની ખીચડી પકાવવી હોય તો ખીચડી ગોસ્ત અથવા મરઘીની છાપેલી છે તેમાં સમજણે પાડીને લખેલું છે તે પ્રમાણે પાણી રેડીને પકાવવી.

ખીચડી તળે ઉપરની ૨ જી.

સોજા ઝીણા જુના જીરા સાલ અથવા ગુણ એ બેમાંથી એક જાતના ચોખા તથા નવી તુવરની દાળ દરેક ટીપરી ૧, તદન પાણી વગરનું કઠણ દહી શેર ૨, કાંદા રતલ ૧, ઘી રતલ ૦॥, સોજું કુમળું નરનું ગોસ્ત ૧॥ રતલ ને ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી આ એ ચોપડીમાં છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ પણ જીરાં વગર મજાહનું સુકું તતરેલું પકાવેલું, નીમક તોળા ૨, એળચી; જાયફળ; જાવંત્રી તથા લવંગ ચારે મળી તોળો ૧।, શાહજીરૂં તોળો ૧, આદુ તોળો ૦॥, લસણ તોળો ૦।, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે બે આની ભાર, સોજું મોટું નાળીયેર ૧.

કાંદાને છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપવા. નાળાયેરને ખમણીને તેનું ઘાડું દુધ એક પાશેર કાઢી કેસરને જરા સેકી પીતળની ખલમાં બારીક વાટીને દુધમાં ભેળવી. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. બધા ગરમ મસાલાને જુદા જુદા છુંદવા. ચોખા દાળને ચુંટી સાજા ધેાઈ આખું રેહ તેમ બેઉને જુદું જુદું રાંધીને ચાળણીમાં ઓસાવવું. કાંદાને ઘીમાં ઘણા લાલ તળી માહે આદુ લસણ વધારી દહીને ભાંજીને એમાં એ તથા બીજો બધો સામાન બરાબર મેળવી એના બે ભાગ કરી એકને દાળમાં ભેળીને એક તદન કલઈ ભરેલી ગંજીયા તપેલીમાં એ દાળનું એક પડ મેલીને તેની ઉપર બારૂં ગોસ્ત પાંથરવું અને દહી સાથના બાકીના અડધા સામાનને ચાવલમાં ભેળી છેલ્લું પડ એનું મુકીને ધીમે બળને મેલવું અને કકરો પડવા માડેને બળતું કાઢી નાખી હેઠે ધગધગતા ધુંગાર રાખી ઢાંકણ પર પણ ધુંગાર મુકી ખીચડીનું પાણી બળી સીજીને સુકી થાય તેટલાં હેઠે લાગે નહી તેની સંભાળ રાખવી. પણ અંદર ચમચ ફેરવવી નહી અને તૈયાર થાયને ઉતારીને આગ્સે ચોપડીમાં સૉસ ધંડાંનો છાપેલો છે તેની સાથે ખાવી. એ ખીચડી સારી લાગે છે. ઉપર લખ્યા કરતાં બેવડો યા તેથી પણ વધારે સામાન હોય તો ખીચડી ગોસ્ત અથવા મરઘીની છાપેલી છે તેમાં સમજ પડે તેમ લખેલું છે તે પ્રમાણે પાણી લેવું.

ખીચડી દરીયા કીનારાની રેતીમાં રાંધેલી.

મુસાફરીમાં કદાચ વાસણ નહી હોય અને ત્યાં જો દરીયાનો કીનારો હોય તો પછી દાળ તથા ચોખાને ચુંટી સાજા ધોઈ તેમાં દલેલી હળદ ભેળીને જાદાં કપડાંમાં એનું સફાઇદાર ઢીળું પોતળું બાંધી રેતીમાં ખાડો ખોડી તેમાં એ પોતળું મેલી તેની ઉપર પાંચ સાત આંગળ જેટલું રેતીનું પડ ઢાંકી લઈ ઘાસ કચરો કાંઇબી મળી જાય તેને ઉપર પુરતુ મુકીને સળગાવવો. આસરે અડધો પોણો કલાક થાયને પોતળું કાઢીને છોડયા વગર એમજ અંદર ખીચડીને તળે ઉપર કરીને પાછી ખાડામાં મુકીને રેતી ઢાંકી પાછું સળગાવવું અને બીજો અડધો કલાક ગયા બાદ કાઢીને ખાવું. એમાં નીમક નાખ્યા વગર એમજ દરીયાનાં પાણીથી ખીચડીમાં ખારાસ તો આવે છે પણ ચુલે પકાવેલીના જેવી તો એ ખીચડી નહીજ થશે, તો પણ કામ ચાલી શકશે.

ખીચડી દાળ વગરની. (મુગી ખીચડી.)

બારીક જીરા સાલ યા ગુણના ચોખા શેર ૧, કાંદા શેર ૨, ઘી શેર ૦।, નીમક તોળો ૧।।, એળચી તથા લવંગ દરેક ૧૫, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોજા મોટાં પાકટ નાળીયેર ૨.

નાળીયેરને ખમણી તેમાં થોડું થોડું ગરમ પાણી નાખી ચોળીને ચોખા નવા હોય તો તેને માટે દોઢ શેર અને જુના હોય તો પોણા બે શેર દુધ કાઢવું. કાંદાને છોલી તેમાંથી અડધાના કટકા કાપવા અને અડધાને બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ધીમાં ઘણા લાલ તળવા અને ચોખાને આગમચથી ચુંટી સોજા ધોઇને તૈયાર રાખી તપેલીમાં નાખી માહે નીમક, હળદ, એળચી તથા લવંગ નાખી ચમચે મેળવીને જરા ભુંજયા પછી નાળીયેરનું દુધ રેડી ઢાંકીને બળને રાખવું અને અંદરનું પાણી બળી અને ચોખા સીજેને ચમચનો ડાંડો ફેરવી સુકાઇને ખીચડી બરાબર તૈયાર થાય ત્યાં સુધી બાફણે ઈંગારે રાખવી. મીઠાસનો શોખ હોય તો બાફણે ઇંગારે મુકતી વેળા માહે નવટાંક ખાંડ ભેળી હોય તો પછી એ ખીચડી લુખી ખવાય તેવી મજાહની પલાવ જેવી થાય છે. વધારે ચોખા દાળની ખીચડી કરવી હોય તો ખીચડી ગોસ્ત અથવા મરઘીનીમાં સમજ પાડી છે તે મુજબ દુધ ઓછું કાઢીને ખીચડી પકાવવી.

ખીચડી પાટીયો એક તપેલીમાં.

આએ ચોપડીમાં પાટીયો તાજી માછલીનો છાપેલો તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો મસાલો લેવો પણ આમલી તે કરતાં અડધીજ લેવી અને તેનું ડોહરૂં કાઢવું નહી પણ તેનેબી મસાલાની સાથેજ પીસવી અને એ મસાલો પુરતો લાગે તેટલા સુકા બુમલાના બબે કટકા કાપી ધોઇને મસાલામાં જરા ઘી યા સોજું મીઠું તેલ ભેળાને તેમાં સંડોવી કેળનાં પાદડાંને ધોઈ લુછીને કોરડું કરી તે જરાબી ફાટે નહી તેમ સંભાળથી વચમાંનો ડાંડો કાઢી નાખીને તેની વચોવચમાં સંડાવેલો સામાન મુકવો અને તે બાહેર નીકળી નહી પડે તેમ સંભાળથી સરખું પડીકું બાંધી તેની ઉપર બધે ફરતું સુતર યા નરમ દોરો પાદડું ફાટે નહી તેમ વીટાળી લેવો અને વધારેલી અથવા બાફેલી ખીચડી પકાવવા મુકી તેમાંનું પાણી સુકાવા આવે ત્યારે

તેની વચોવચમાં ખાંચો કરી તેમાં એ પડીકું મુકી તેની ઉપર ખીચડી ઢાંકી લઇને સીજવા મુકવી. પાણી સુકાઇને ખીચડી તૈયાર થશે તેની સાથેજ પાટીયો પણ થશે. એ પાટીયો રસ વગરનો સુકો થાય છે. ઝીણી અંબાર અથવા લેવટીનો પાટીયો એ રીતે બનશે પણ મોટી કોળમી એટલા વખતમાં ચરશે નહી માટે તેને કોટળાં સાથેજ બાફીને પછી છોલીને તેનો ઉપલીજ રીતે પડીકાંમાં પાટીયો કરવો. ખીચડી રાંધતી વેળા કદાચ તાજી બોઈ યા છમણાની માછલી આવી હોય તો તેનો પાટીયો પણ એજ રીતે થઇ શકશે. વધારે ચોખા દાળની ખીચડી પકાવવી હોય તો ખીચડી ગોસ્ત અથવા મરઘીનીમાં છેલ્લે છાપેલું છે તે વાંચીને તે મુજબ પાણી લેવું.

ખીચડી બાફેલી.

સોજી તુવરની દાળ અડધી ટીપરીને ચુંટી ઠંડાં પાણીથી સોજી ધોઇને દોઢ શેર પાણીમાં અર્ધકચરી ચેરવવી અને દોઢ ટીપરી ઝીણાં જીરા સાલ ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇને તે, દોઢ તોળો નીમક તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી દલેલી હળદને દાળની તપેલીમાં નાખી ઢાંકીને બળતે મુકી એક જોશ આવેને ચમચથી ચોખા દાળ ભેળવા. પાણી બધું બળીને ચોખા સીજેને અંદર ચમચનો ડાંડો ફેરવી ઇંગારે મુકી ખીચડી બરાબર સુકી અને પોચી થાયને ઉતારવી. પણ ચોખા જો જુના હોય અને કડણુજ રેહ તો પાણી સુકાયા પછી ત્રણ ચાર યા તેથી પણ વધારે ખોબલી જેટલું પાણી ઉપરથી છાંટીને ચમચનો ડાંડો ફેરવી ઉપર મુજબ ખીચડી તૈયાર થાયને ઉતારવી. ચોખા ભેળતી વેળા ગમે તો માહે ઘણા ઝીણા અડધો શેર કાંદાને છોલીને સાથે નાખવા. વધારે ચોખા દાળની ખીચડી પકાવવી હોય તો ખીચડી ગોસ્ત અથવા મરઘીનીમાં છેલ્લે લખેલ છે તે પ્રમાણે પાણી નાખવું.

ખીચડી બાફેલી ૨ જી.

ઝીણા જીરા સાલ અથવા ગુણના ચોખા એ બેમાંનાં જે તે એક જાતના ચોખા ટીપરી ૧, મસુરની યા મગની દાળ ટીપરી ૧, ઘી શેર ૦ા થી ૦ાા, ઘણા ઝીણા કાંદા શેર ૦ાા, પટેટા શેર ૦ા, નીમક તોળો ૧ાા, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોજુ નાળીયેર ૧.

ઝીણા કાંદાને છોલીને ઠંડાં પાણીમાં નાખવા. પટેટાને છોલીને કટકા કાપી એને પણ કાંદામાં નાખવા. નાળીયેરને ખમણીને બારીક પીસવું. દાળ તથા ચોખાને ચુંટી ઠંડાં પાણીથી સોજ્જુ ધોઈ એક કલઈવાળી તપેલીમાં નાખી ચોખા નવા હોય તો એક શેર અને જુના હોય તો સવા શેર પાણી નાખી બાકીનો બધો સામાન અંદર બરાબર મેળવીને પછી કાંદા મેળવી ઢાંકણ ઢાંકી બળતે મુકવી. ખીચડીનું પાણી સુકાઈને સીજેને ચમચનો ડાંડો ફેરવી ઢાંકીને અંગારે બાફણે રાખી બરાબર સુકાઈને ખીચડી તૈયાર થાયને ઉતારવી. પણ બરાબર સીજી નહી હોય તો થોડું પાણી ઉપરથી છાંટી ડાંડો ફેરવી બરાબર નરમ થઈ પાણી સુકાયને ઉતારવી. ઉપર લખ્યા કરતાં બેવડા અથવા તેથી પણ વધારે ચોખા દાળની ખીચડી પકાવવી હોય તો ખીચડી, ગોસ્ત અથવા મરઘીનીમાં છેલ્લે છાપેલું છે તે પ્રમાણે પાણી લઈને ખીચડી પકાવવી.

ખીચડી મસાલાની.

સોજ્જા ઝીણા જીરા સાલ અથવા ગુણના ચોખા ટીપરી ૧, નવી તુવરની દાળ ટીપરી ૧, મોટા કાંદા; ઘણા ઝીણા કાંદા તથા પટેટા દરેક શેર ૧, ઘી શેર ૦॥, આદુ તોળો ૧, લસણ તોળો ૦॥, નીમક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, ધાણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, જીરૂં સપાટ ભરેલો નાનો ચમચો ૧, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૫, મોટાં લીલાં મરચાં ૪ થી ૫, મોટું પાકટ નાળીયેર ૧.

નાળીયેરને ખમણીને પીસવું. આદુ લસણને છોલીને પીસવું અથવા છુંદવું. કોથમીરનાં પાદડાં કુમળાં ડાંખળાં સાથે લઈ એને તથા મરચાંને ધોઈને પીસવું. દાળને ચુંટી ઠંડાં પાણીથી સોજી ધોઈ અર્ધકચરી રાંધીને બોયાંમાં ઓસાવી નાખવી. ઝીણા કાંદાને છોલીને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવવા. પટેટાને છોલીને કટકા કાપવા. મોટા કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈવાળી તપેલીમાં ઘીમાં ઘણા લાલ તળી કાઢે આદુ લસણ વઘારી ધાણાજીરાંનો મસાલો, કોથમીર, મરચાં, હળદ, તથા મરી ભેળીને તે ભુંજી આખુ જીરૂં, નાળીયેર તથા નીમક મેળવી ચોખા જુના હોય તો પાણી સવા શેર અને નવા

હોય તો એક શેર રેડી ચોખા, દાળ ઝીણા કાંદા તથા પટેટાના કટકા નાખી બધું બરાબર ભેળી ઢાંકણ ઢાંકી બળતે મુકવું અને પાણી બળેને ચમચનો ડાંડો કરી ખીચડી બરાબર સીજે અને મજાહની પોચી થાયને ઉતારીને ગોળ કરીનુ અચાર, તળેલા સુકા બુમલા તથા તળેલા પાપડ સાથે ખાવી. એ ખીચડી સારી લાગે છે. એક શેર યા તેથી પણ વધારે ચોખા દાળની ખીચડી પકાવવી હોય તો ખીચડી ગોસ્ત અથવા મરઘીની છે તેમાં છેલ્લે લખ્યું છે તે મુજબ પાણી રેડીને ખીચડી પકાવવી.

ખીચડી મસાલાની ર જી.

સોજા બારીક જીરા સાલ ચોખા તથા નવી તુવરની દાળ દરેક ટીપરી ૦ાા, કાંદા તથા પટેટા દરેક શેર ર, ઘી અથવા સોજું મીઠું તેલ તોળેલું શેર ૧, નીમક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ર, જીરૂં ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ર, ઝીણાં લીલાં મરચાં ૨૫, કોથમીર ઝુડી ૫ નાં પાદડાં, સોજાં મોટાં નાળીયેર ર.

નાળીયેરને ખમણી તેનું એક શેર જેટલું ઘાડું દુધ કાઢવું. કોથમીર મરચાંને ધોઈ કોથમીરને બારીક કાપવી અને મરચાંના ઝીણા કટકા કાપવા. દાળ તથા ચોખાને ચુંટીને ડંડાં પાણીથી સોજું ધોઈ દાળને અર્ધકચરી રાંધીને ઓસામાં નાખવી. કાંદા પટેટાને છોલી ચણા જેટલા ઝીણા કટકા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઘી અથવા તેલ જે હોય તેને કકડાવીને તેમાં બેઉ જુદું જુદું લાલ તળીને કાઢી લઈ તપેલીમાં કોથમીર, મરચાં, હળદ તથા જીરૂં નાખી તે જરા લાલ કરી તેમાં ચોખા, દાળ, કાંદા, પટેટા તથા નીમક નાખી એક શેર પાણી રેડી ઢાંકીને બળતે મુકવું અને પાણી સુકાયને નાળીયેરનું દુધ રેડી તે બળે અને ખીચડી સીજેને ચમચનો ડાંડો ફેરવી ધીંગારે બાફણે રાખવું અને ખીચડી સુધી થાયને ઉતારવી. એ ખીચડી અમથી પણ ખવાય તેવી મજાહની થાય છે, પણ ગમે તો સૉસ ઈંડાંના સાથે ખાવી.

ખીચડી મસુરની અથવા મગની દાળની.

ખીચડી બાફેલી પેહલીમાં લખ્યા પ્રમાણેજ પકાવવી. પણ તુવરની દાળને બદલે મગની યા મસુરની દાળ તથા ચોખા દરેક

ટીપરી ૧ લેવું અને દાળ અર્ધકચરી રાંધવી નહી પણ ચોખા દાળ બેઉને ચુંટી સોજ્જુ ધોઇ દોઢ શેર પાણીમાં બેઉ સાથેજ નાખીને પકાવવું. ગમે તો ઘણોજ બારીક છુંદેલા ગોસ્તનો અડધો રતલ ખીમો કાચોજ ચોખા દાળની સાથે નાખવો. એક શેર યા તેથી પણ વધારે ચોખા દાળની ખીચડી પકાવવી હોય તો ખીચડી ગોસ્ત અથવા મરઘીનીમાં છેલ્લે છાપેલું છે તેમાં લખ્યા જેટલું પાણી રેડવું.

ખીચડી રંગુનનો હલવો ચોખાનો.

મજાહના સોજા રંગુનનો હલવો ચોખા પોણી ટીપરી તથા ઝીણી સોજી નવી તુવરની દાળ ૦। ટીપરી એટલે ચોખા દાળ બેઉ મલીને એક ટીપરી લેવું અને તેને ચુંટી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં સોજ્જું ધોઈ ભરીને બે શેર ઠંડું પાણી માહે રેડી પોણો તોળો નીમક તથા દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી અડધી ચમચી નાખી ઢાંકણ ઢાંકીને ચુલે મધ્યમ બળતે મુકવું અને ચોખા દાળ ચરે અને માહે થોડું પાણી હોય ત્યારે સોજ્જુ રાંધવાનું ઘી નવટાંકથી પાંચ તોળા સુધી અંદર ભેળીને ઢાંકવું, પણ અવારનવાર ઉંધાડી ચમચવડે ચોખા દાળ ભાંજીવા કરવું અને બધું પાણી સુકાઈ ચોખા દાળ ભાગી તદન નરમ થઈ મલીને એક થઈ ખીચડી મજાહના મલીદા જેવી નરમ થાય ત્યારે ઢાંકણ કાઢી નાખી હેઠે ખીચડી લાગે નહી માટે વારંવાર હેઠે સુધી ચમચ ફેરવવી અને ખીચડીને ચમચથી ભચડયા કરી મજાહની પાણી વગરની થાયને ઉતારવી. એ ખીચડી મજાહની લાગે છે. પણ એ પકવાંન મુસલમાંન લોકનું છે અને તેઓ એ ખીચડીમાં હળદ નાખ્યા વગર એમજ અમથી પકાવે છે.

ખીચડી વઘારેલી.

સોજા ઝીણા જીરા સાલ અથવા ગુણના ચોખા ટીપરી ૦॥, નવી તુવરની દાળ ટીપરી ૧, કાંદા શેર ૧, ઘી શેર ૦॥, નીમક તોળો ૧॥, આદુ તોળો ૦॥, એળચી; લવંગ; તજ તથા બાદીયાન બધું મળીને તોળો ૦॥, જીરૂં તથા દલેલી હળદ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લસણની મોટી કળી ૫.

આદુને છોલીને ઘણો બારીક રેસો કાપવો અને લસણને છોલીને ઘણો બારીક ભુકો કાપવો. બાદીયાનને ખોખરૂં કરવું, તજના નાના

કટકા કરવા. દાળને ચુંટી સોજી ધોઈ અર્ધકચરી રાંધીને બોયાંમાં નાખવી. ચોખાને ચુંટીને સોજા ધોવા. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈવાળી તપેલી નાખી ઘીમાં ઘણો લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારી છેલ્લે હળદ તથા મસાલો મેળવીને પછી નીમક તથા દોઢ શેર પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકવું અને ખુબ જોશ આવેને ચોખા દાળ ભેળી બળતે રાખવું. પાણી બળી ચોખા સીજેને ચમચનો ડાંડો હેઠે સુધી ફેરવી ખીચડી તળે ઉપર કરી ઇંગારે બાફણે રાખી પાણી બરાબર સુકાઇને ખીચડી તૈયાર થાયને ઉતારવી. ચોખા નવા હોય તો પાણી એક પાશેર ઓછું લેવું, તેમજ ગમે તો ઘી પણ પાશેરજ લેવું. મરજી પડે તો ગોસ્તનો ઘણોજ બારીક છુંદેલો અડધો રતલ કાચો ખીમો ચોખા દાળની સાથે માહે નાખવો. વધારે ચોખા દાળની ખીચડી પકાવવી હોય તો ખીચડી ગોસ્ત અથવા મરઘીની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ પાણી નાખવું. ગમે તો એક સોજાં નાળીયેરને ખમણી જરા પીસીને પકાવતી વેળા ચોખા દાળ સાથે એ પણ નાખવું.

ખીચડી વઘારેલી ૨ જી.

સોજા ઝીણા જીરા સાલ ચોખા ટીપરી ૦॥, તુવરની દાળ ટીપરી ૧, કાંદા શેર ૧॥, સોજું કદુ દહી શેર ૧, ઘી શેર ૦॥, બદામની બીજ; કીસમીસ દરાખ તથા છોલીને ખમણેલી કાકડી દરેક શેર ૦।, સોજી સૅલડે ૧ નાં પાદડાં, આદુ તોળો ૦॥, લસણ નાનો કડો ૧, જીરૂં તથા દલેલી હળદ દરેક ઉપસેલી ભરેલા ચમચી ૧, આખી એળચી; લવંગ; ખોપરૂં કીવેલું બાદીયાન તથા તજના ઝીણા કટકા બધું મળી તોળો ૦॥, નીમક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, અડધો રતલ નરનું સોજું ગોસ્ત સુકું ખારૂં પકાવેલું; અડધો રતલ નકી ગોસ્તનો રાંધેલો ખીમો; અડધા રતલ નકી ગોસ્તના તળેલા દમોરી કબાબ કલેજી તથા બુકાના નાના કટકા અડધો રતલને નતરાવેલું ખારૂં પકાવેલું એ ચારમાંથી ગમે તે એક ચીજ પકાવેલી લેવી, મોટું પાકટ નાળીયેર ૧.

ઉપર લખેલી ચારમાંની ગમે તે એક ચીજ પકાવીને તૈયાર કરવી. દાળને ચુંટી ઠંડાં પાણીથી સોજી ધોઈ અર્ધ-કચરી રાંધીને બોયાંમાં ઓસાવવી. ચોખાને ચુંટીને સોજા ધોવા.

નાળીયેરને ખમણીને તેનું ઘાડું દુધ એક પાશેર જેટલું કાઢવું. આદુને છોલી ઘણો બારીક રેસો કાપવો. લસણને છોલી ઘણો બારીક ભુકો કાપવો. બદામને છોલી બબ્બે કટકા કાપીને ધોવી. દરાખને સાફ કરીને ધોવી. સૅલેડનાં પાદડાંને સોજા ધોઇ કોરડાં કરી તદન કલઇવાળી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં એને પેહલે તળીને કાઢી લઈ બદામ અને પછી દરાખને જુદું જુદું તળવું અને કાંદાને છોલી ઘણો બારીક સેવ જેવો કાપી ઘીમાં નાખી કકરો રીકો લાલ તળી માહેથી એક ભાગ જેટલો કાંદો કાઢી લેવો અને બાકીના બે ભાગ કાંદાને વધારે લાલ તળી આદુ લસણ ભેળીને તેને તળી અંદર ચોખા, દાળ તથા બાકીનો પરચુટણ સામાન ભેળી એક શેર પાણી રેડી તળેલી સૅલેડ તથા કાકડી નાખી ઢાંકીને બળતે મુકવું અને પાણી સુકાયને દહી તથા નાળીયેરનું દુધ નાખી ઉપર લખેલી ચાર ચીજમાંની જે એક પકાવેલી તૈયાર હોય તે નાખી ચમચે મળવી હેઠે વધારે અને ઢાંકણ ઉપર થોડાં ઈંગાર મુકવા અને ચોખા બરાબર ચરી ખીચડી સીજીને સુકી થાયને ઉતારીને કાઢયા પછી પેલો એક ભાગ જુદો કાઢી રાખેલો કાંદો, બદામ તથા દરાખ ઉપર ભભરાવવું. ગમે તો ઝીણા દમોરી પટેટાને બાફી છોલીને બીજા ઘીમાં તળીને ખીચડી તૈયાર થવા આવે ત્યારે એ પણ માહે ભેળવા. ઉપર લખ્યા કરતાં બેવડા અથવા તેથી પણ વધારે ચોખા દાળની ખીચડી પકાવવી હોય તો ખીચડી ગોસ્ત અથવા મરઘીનામાં છેલ્લે છાપેલુ છે તે વાંચીને તે પ્રમાણે પકાવવી.

ખીચડી સંદોવેલી.

સોજા જીરા સાલ ચોખા ઉપસેલા ભરેલા (ડૅજર્ટસ્પુન) નાના ચમચા ૧૦, સોજી નવી મસુરની દાળ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૫, કાંદા રતલ ૦।, ઘી શેર ૦।, નીમક ઉપસેલો ભરેલો (ડૅજર્ટસ્પુન) નાનો ચમચો ૧॥, કેશર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧॥, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, તજ તોળો ૦॥, એળચી તથા લવંગ દરેક ૨૦.

ચોખા તથા દાળને ચુંટી કલઇ ભરેલા પાટીયામાં સોજા પાણીથી બરાબર ધોઇને પછી પાણી કાઢી નાખી માહે સાફ પાણી ભરેલું સવા શેર રેડી નીમક ભેળીને ઢાંકણ ઢાંકવું. કાંદાને છોલી

ઘણી બારીક સલી કાપવી. આદુ લસણને જરા છોલી ઝીણો ભુકો કાપવો. એળચીના દાણા નીકળે નહી તેમ ડીચકાં આગળથી જરા દાબવી. તજને ધોઈને અડધી ઈંચ કરતાં નાના લાંબા અને ૦ા ઈંચ જેટલા પોહોળા કટકા કરવા. તે પછી એ બધાંને તપેલીમાંના ચોખા દાળમાં ભેળવું. પછી ચોખા દાળ ભીનવીયાને ત્રણ કલાક થાય અને ખાવાને પોણો કલાક જેટલો વખત રેહ ત્યારે તપેલીને ઢાંકીને મધ્યમ બળતે ચુલે મુકવી અને બધું પાણી સુકાવા આવે ત્યારે અંદર ચમચ ફેરવીને ખીચડીને તળે ઉપર કરીને મેળવીને ઢાંકણ ઢાંકી એ રીતે અવારનવાર તળે ઉપર કરીને ભેળા ઢાંકણ ઢાંકી અવારનવાર એમજ હેઠે સુધી ખીચડીને ચમચથી મેળવતાં રહી હેઠે ડાજવા દેવું નહી અને ખીચડી મજાહની પોચી મલીદા જેવી થાય ત્યારે ઉતારવી. અને આગમચથી માછલીનો સૉસ અથવા પાટીયો તૈયાર કરી તેની સાથે ખીચડીને ગરમ ગરમ ખાવી, ઠંડી થવા દેવી નહી. આએ ખીચડી મજાહની લાગે છે.

ખીમો કાળા બુકાનો.

કાળા બુકાની ઉપરથી ચરબીવાળું પડ કાઢી નાખીને પછીના રહેલા બુકા રતલ ૦ા, કાંદા શેર ૦।, ઘી નવટાંક, છુંદેલો આદુ લસણનો મસાલો તોળો ૦।, વેલાતી સૉસ નાનો ચમચો ૧ાા, નીમક તથા દલેલી હળદ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં મરચાં ૨, બેઉ બારીક કાપેલું.

બુકાનો બારીક ખીમો છુંદવો. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારી ઉતારીને અંદર બધો સામાન નાખી દોઢ પાશેર પાણી રેડી ચમચથી મેળવીને પાછું ચુલે મુકી ખીમાના ગાંગડા થાય નહી માટે અવારનવાર ચમચથી ભાંજયા કરવો અને પાણી બળીને ખીમો ઘી પર આવેને સૉસ ભેળીને એક બે મીનીટ પછી ઉતારવો.

ખીમો કોળમીનો.

સમારીને કોટળાં કાઢેલી કોળમી રતલ ૦ાા, કાંદા શેર ૦।, ઘી નવટાંક, લસણની છુટી મોટી કળી ૫, જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨, નીમક; ચોખાનો આટો તથા વેલાતી સૉસ ખપ મુજબ.

લસણને છોલી ઘણોજ બારીક ભુકો કાપવો. જીરાને ચુંટીને પીસવું. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. કોળમીને પુરતું નીમક લગાડીને વીસેક મીનીટ રાખ્યા પછી આટો લગાડીને સેજી ધોઈ કોરડી કરીને પથરની ખલમાં અથવા ઢીમડાં ઉપર બારીક છુંદવી. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇવાળી તપેલીમાં ઘીમાં તળી માહે લસણ વઘારીને પછી બધો સામાન તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી એક પાશેર પાણી રેડી ધીમે બળતે મુકવું અને પાણી બળીને ખીમો ઘી પર આવેને ઉતારી ટેસ્ટ મુજબ સૉસ ભેળવો.

ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો.

સોજું નરનું નકી ગોસ્ત રતલ ૧, કાંદા શેર ૦।।, ઘી શેર ૦।।, બદામની બીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક નવટાંક, આદુ તોળો ૦।।, લસણ વાલ ૫ એટલે બે આની ભાર, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧।।, દલેલી હળદ; મરી તથા મસાલો ગરમ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૫, ફુદનાનાં પાદડાં ૧૦, થોડી સૅલરી પાર્સલી.

ગોસ્તનો ઘણોજ બારીક ખીમો છુંદવો. કોથમીર, મરચાં, ફુદનો, સૅલરી, પાર્સલી એ સઘળાંને ધોઇને બારીક કાપવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. બદામને છોલી મોટી હોય તો ત્રણ અને નાની હોય તો બબે આડા કટકા કાપવા અને એને તથા દરાખને ધોવી. કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપવા. પછી મોટી કઢાઈ અથવા પાટીયામાં ઘી કકડાવી તેમાં પેહલે બદામ અને પછી દરાખને જુદું જુદું તળીને કાઢી લઈ અંદર કાંદા નાખી રીકો લાલ રંગનો કરો તળી તેમાંથી એક ભાગ જેટલો જુદા કાઢી લેવા અને બાકીનો બે ભાગ જેટલો માહે રાખી વધારે લાલ તળી તેમાં આદુ લસણ વઘારવું. કોઈ લોક થોડાંજ પાણીમાં ખીમાને મેળવીને પકાવે છે, પણ તેમ કીધાથી ચુલે ખીમાના ગાંગડા વળે છે માટે તે તૈયાર થાય ત્યાં સુધી તેને ચમચ યા લવાથાવડે ભાંજ્યા કરવો પડે છે, પણ વધારે પાણી હોય તો એમ ભાંજવો પડતો નથી. તેટલા માટે સવા શેર જેટલાં પાણીમાં ખીમાને હાથવડે ભાંજીને બરાબર છુટો પાડીને પછી કાંદાવાળી તપેલીમાં હળદ, મરી તથા નીમક નાખી તેમાં પાણી

સાથનો ખીમો ભેળી ઢાંકીને ચુલે મધ્યમ બળતે મુકવું અને બધું પાણી બળી રેહને ખીમાને તવાથા યા ચમચથી ભાંજીને બરાબર મેળવી બાકીનો બધો સામાન ભેળી ઢાંકણ કાઢી નાખવું અને થોડી વાર રહીને એક વખત ખીમાને પાછો ચમચથી મેળવી પાણી બળીને ખીમો ઘી પર આવેને ઉતારી છેલ્લે ગરમ મસાલો ભેળીને કાઢયા પછી ઉપર બદામ દરાખ તથા પેલો જુદા કાઢી રાખેલો તળેલો કાંદો ભભરાવવો. એ ખીમો ખાવા માટે ઘણો સારો અને મજાહનો પોચો થાય છે પણ સાધારણ ખીમો કરવો હોય તો ઉપર લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લેવો પણ એમાં બદામ દરાખ નાખવું નહી, તેમજ ઘી પણ પાશેરથી દોઢ પાશેર નાખવું. જો ખીલંબડી પસંદ હોય તો આઠ દસને ધોઇને આએ સાધારણ ખીમામાં થોડું પાણી હોય ત્યારે નાખવી અને થોડી પટેટાની સળી અથવા ઝીણા કટકાને તળીને ખીમો કાઢયા પછી ઉપરથી ભભરાવવું અથવા તૈયાર થયલા ખીમાની અંદર ભેળવું. છુંદેલો ખીમો ઢાંકીને રાખ્યાથી વાસ મારે છે, માટે બનતાં સુધી છુંદીને તુર્તજ પકાવવો. પણ કદાચ રાખવા પડે તો છુદેલા કાચા ખીમાને છુટો પાડીને રકાબીમાં પાંથરીને સુકી તેની ઉપર ચાળણી યા બોચું ઢાંકીને હવાવાળી જગ્યામાં રાખવો.

બીજી રીતે ખીમો બનાવવો હોય તો ઉપર પેહલો સોજો ખીમો લખ્યો છે તે પ્રમાણેજ બીજો બધો સામાન તૈયાર કરીને લેવો પણ એમાં આદુને છોલીને ઘણોજ બારીક ભુકો કાપવો અને અડધો શેરજ કાંદા લઈ તેને ઉપર મુજબ કાપીને ઘીમાં તળી તેમાં ખીમો, નીમક તથા હળદ નાખી ચુલે રાખી તવાથાવડે ભાંજીયા કરી ગાંગડા થવા દેવા નહી. ખીમામાં છુટેલું બધું પાણી બળીને ખીમો તતરેને તેમાં અડધો શેર પાણી ભેળી તવાથાવડે ભાંજયા કરવો અને અંદર જરા પાણી રેહ ત્યારે આદુનો ભુકો, કોથમીર, મરચાં, સૅલરી, પાસ્લી, ફુદનો તથા મરી, ભેળી ઉપર મુજબ એ ખીમો ઘી પર પકાવીને ઉતારવો. પણ એમાં તળેલો કાંદો તથા બદામ દરાખ કાંઈ ઉપર ભભરાવવા માટે કરવું નહી અને તેને ભાગનું નવટાંક ઘી ઓછું લેવું. એજ ખીમો બીજી રીતે પકાવવો હોય તો અડધા શેર કાંદાને છોલી ઉપર પ્રમાણે કાપી દોઢ પાશેર ઘીમાં તળી તેમાં ખીમો નાખી તવાથાવડે ફેરવ ફેરવ કરી લાલ તળીને માહેથી કાઢી લઈ લાકડાંની ખાંડણીમાં લાકડાંના બતાવડે બરાબર છુંદવો અથવા પાતા

ઉપર પીસીને મજાહનો પોચો કરી હાથવડે અડધા શેર પાણીમાં બરાબર મેળવવો અને આદુનો ભુકો કાપી તેને જુદો રાખી બાકીનો બીજો બધો સામાન ઉપર પેહલા સોજા ખીમામાં લખ્યા મુજબનો નાખીને પકાવવા મુકવો અને માહે જરા પાણી રેહ ત્યારે કોથમીર, મરચાં, ફુદનો સૅલરી, પાસ્લી, મરી તથા આદુનો ભુકો ભેળી ઘી પર આવેને ઉતારવો. એ ખીમો ઘણો પોચો થાય છે. એમાં પણ ખીમો કાઢયા પછી ઉપર તળેલી બદામ, દરાખ તથા કાંદો નાખવો નહી. પણ મીઠાસ પસંદ હોય તો ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડ નાખવી.

મરઘીનો ખીમો બનાવવો હોય તો મરઘીનાં નકી માસનો બારીક છુંદેલો ખીમો એક રતલ લઈ તેને પણ ઉપર પેહલો સોજો ગોસ્તનો ખીમો પકાવવા લખ્યું છે તેજ મુજબનો બધો સામાન લઇને તેમજ પકાવવો. પણ એમાં હળદ નાખવી નહી, તેમજ પકાવવામાં પાણી પણ એકથી દોઢ પાશેર જેટલું ઓછું નાખવું.

પૅટીસ, પૅનકેક, સમોસા તેમજ એવાં બીજાં કશામાં ભરવા માટે ખીમો પકાવવો હોય તો તેમાં છેલ્લે ઉપરથી તળેલો કાંદો, બદામ તથા દરાખ ભભરાવવું નહી, તેમજ હળદ, બીલંબડી, તળેલા પટેટા તથા ખાંડ પણ નાખવું નહી. પણ પેહલા ખીમામાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લઈ તેના કરતાં નવટાંક ઘી ઓછું નાખીને સવા શેર પાણીમાં તેજ રીતે મજાહનો ઘી પર તતરેલો ખીમો પકાવવો. જો કાચાં મરી પસંદ હોય તો અંદર નાખવાં નહી પણ ખીમો ઉતાર્યા પછી તે ઉપરથી ભેળવાં, તેમજ જે ચીજમાં એ ખીમો ભરવાનો હોય તેમાં લખેલું હોય તે મુજબ ખીમામાં ખટાસ ભેળવો.

હમેશ ખીમા માટે સોજું નકી ગોસ્ત લઈ તેની અંદર ચામડાં, છીછડાં અને માહેથી નેસ પરત નીકળે તે બધું બરાબર કાઢી નાખી તદનજ સોજું કરીને લેવું. કારણ માહે સેજબી એવું કાંઈ રહેલું હોય છે તો પછી તેનો ખીમો પકાવતી વેળા અંદર બધા ગાંગડા વળીને સોજો થતો નથી, એ મુજબનું સોજું ગોસ્ત કરીને પછીજ તેનો ઘણો બારીક ખીમો ઢીમડા ઉપર છુંદવો. પણ મીટ ચૉપર નામનો ગોસ્ત છુંદવાનો વેલાતી હૅન્ડલ સાથનો સાંચો આવે છે તેમાં તેમજ બીજો ખીમો છુંદવાનો મીન્સર નામનો સાંચો પણ આવે છે તેમાં ખીમો ઘણો જલદી અને ઘણો બારીક છુંદાય છે.

મુસલમાન પકાવનારા કોઈ વખત ખીમો રાંધીને તૈયાર થાય ત્યારે તેની વચમાં થોડી જગ્યા ખાલી કરી ખાડો પાડીને તેમાં એક ઇંગારનો ગાંગડો મુકીને પછી તેની ઉપર જરા ઘી નાખીને ઢાંકે છે અને તે ઘી બળી જઇને ખીમા અંદર ધુખર થાય છે તે પછી બુજાયલો ઇંગાર કાઢી નાખીને ખીમો ઉતારે છે.

ખીમો ગોસ્તનો પૅટીસ, પૅનકેક તથા સમોસા માટે.

કાંદા રતલ ૧॥; સોજાં નફી ગોસ્તને સાફ કરી ધોઇને પછી ઘણોજ બારીક છુંદેલો ખીમો રતલ ૧, ઘી રતલ ૦।, નીમક તથા આદુ દરેક તોળો ૧, લસણ તોળો ૦॥, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, વેલાતી સૉસ ટેસ્ટ મુજબ.

કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને ઘણો બારીક ભુકો કાપી તેના ત્રણ ભાગ કરી એક ભાગ જુદો રાખીને બાકીના બે ભાગમાં ખીમો તથા નીમક નાખી સાફ હાથવડે બધું બરાબર મેળવી એકરસ કરવું. કોથમીરનાં પાડદાં તથા મરચાંને ધોઈ કોરડું કરી પાદડાંને જરા જાદાં કાપી મરચાંને બારીક કાપવાં. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. પછી કલઇવાળા પાટીયામાં ઘી નાખી તેમાં પેલા બાકીના એક ભાગ કાંદાને ફીકો લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારી બધું બરાબર લાલ થાયને ઉતારીને માહે કાંદા સાથે ભેળેલો ખીમો તથા હળદ મરીને ચમચથી બરાબર મેળવી ઢાંકણ ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું, પણ વારંવાર ઉંઘાડી તવાથાવડે ખીમા તથા કાંદાને ભાંગ્યા કરવો અને ઢીળો જેવો હોય ત્યારે કોથમીર મરચાં મેળવી એમજ કરતાં રહી ખીમો સુકો પણ પોચો જેવો હોયને ઉતારી ઠંડો થાયને પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલો સૉસ ભેળી ક્રસ્ટનાં પૅટીસ, પટેટાનાં પૅટીસ, પૅનકેક અથવા સમોસામાં ભરવો.

ખીમો તરકારીનો પૅટીસ તથા સમોસા માટે.

સોજાં મોટાં પાકાં ટામેટાં શેર ૨, કાંદા શેર ૧, છોલીને કાપેલા તરકારીના કટકા બધા મળીને શેર ૧, નીમક તથા આદુ દરેક તોળો ૧, લસણ તોળો ૦॥, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, મસાલો ગરમ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, વેલાતી સૉસ અથવા ચટણી ટેસ્ટ મુજબ.

આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં પીચ, ઍપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છોલવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે ટામેટાંની છાલ છોલી કલઈ ભરેલી ઝીણું આંધરાંની ચાળણી યા બોયાંમાંથી કલઈવાળી તપેલીમાં બધો ગર તથા રસ છાંડી લઈ બીયાં રેહ તે ફેંકી દઇને એમાં નીમક નાખ્વું. પટેટા, સુરણ, શકરકંદ, રતાળુકંદ તથા ગાજર એ સઘળાંને છોલીને પાસા જેટલા ઝીણા બધા સરખા કટકા કાપી ધોઈ નુછીને કોરડા કરવા. મોટા પણ કુમળાં દાણાની ગ્રીન પીસની સીંગને બાફીને તેના દાણા કાઢવા. કુમળા પતળા ભીંડાને ધોઈ નુછીને તેની એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલી જાદી કાતરીઓ કાપવી. તદન કુમળી ફ્રેંચબીન્સના વાખ કાઢી ધોઇને તેની બધી પતળી અને અડધી ઇંચ લાંબી સળી કાપવી અને એ બધી કાપેલી તરકારી સરખે ભાગે બધી મળીને એક શેર લેવી, પણ તેમાં ગાજર ઘણું થોડાંજ લેવાં. કોથમીર મરચાંને ધોઈ પાદડાંને જરા જાદાં અને મરચાંને બારીક કાપવાં. આદુ લસણને છોલી બેઉનો બારીક ભુકો કાપવો. કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને બારીક ભુકો કાપવો. પછી મોટી કઢાઇમાં બધાં ઘીને ચુલે મુકી તે કકડેને માહે કાપેલી તરકારીમાંથી જુદી જુદી એકેક નાખીને મજાહની લાલ તળી આંધરાંની ચમચથી કાઢતાં જઇને ટામેટાંના રસમાં નાખ્વી, પણ ગ્રીન પીસના દાણાને તો તળીયા વગર બાફેલા એમજ નાખ્વા. તે પછી કાપેલા કાંદાના ત્રણ ભાગ કરી બે ભાગને કાચાજ તપેલીમાં નાખ્વા અને બાકીના એક ભાગને કઢાઇમાંનાં ઘીમાં નાખી બદામી રંગનો તળી માહે આદુ લસણ વઘારી બરાબર લાલ થાયને તુર્તજ ઉતારીને ઘી સુધાંજ પેલી તરકારી વાળી તપેલીમાં નાખી માહે બધું બરાબર મેળવીને ઢાંકણ ઢાંકી ચુલે ઇંગારે મેલી આવારનવાર ઉઘાડીને તરકારીના કટકાને તવાથા વડે ભાંજીને અંદર મેળવ્યા કરવું અને જરા ઢીળું જેવું હોય ત્યારે કોથમીર મરચાં ભેળી બધું મજાહનું સુકા ખીમા જેવું થાયને ઉતારીને ગરમ મસાલો મેળવવો અને ઠંડું થાયને ટેસ્ટ પુરતો સૉસ માહે ભેળવો. એ ખીમો મજાહનો લાગે છે પણ ક્રસ્ટનાં પૅટીસ અથવા સમોસામાં ભરવા માટે એ ખીમો બનાવ્યો હોય તો તળીયા પછીનું બાકી રહેલું બધુંજ ઘી પકાવવા માટે અંદર રાખ્વું નહી, થોડું ઓછું નાખ્વું.

ખીમો બાફેલો.

બકરાંનું અથવા મરઘીનું નકી માસ રતલ ૦ાા, સોજું ઘી અથવા માખણ ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, છોલીને બારીક ભુકા જેવું કાપેલું આદુ તથા નીમક દરેક તોળો ૦ા.

ખીમાને ઘણોજ બારીક છુંદી તેને અડધો શેર ઠંડાં પાણીમાં બરાબર મેળવી માખણને એમજ અને ઘી હોય તો તેને ઘણું કકડાવીને તે તથા બીજો સામાન માહે ભેળી તપેલીમાં નાખી ઢાંકીને ચુલે મુકવું અને અંદર જરા પાણી રેહ ત્યારે તવાથા વડે ખીમાને ભાંજીયા કરી સુકો યા એવી સાથનો જેવો જોઇયે તેવો ખીમો કરવો. ગમે તો માખણ યા ઘી નાખ્યા વગર અમથેજ ખીમો પકાવવો.

ખીમો ભરેલા કાંદા.

આસરે બે શેર વજનના એક સરખા છ ગોળ કાંદાને છોલી હેઠે મુળીયાં આગળથી જરા કાપીને પછી મુડાં તરફનો થોડો ભાગ કાપીને કાઢી નાખી હેઠેનો મુળીયાં તરફનો કાંદો અડધા કરતાં જરા વધારે રાખવો અને તેની અંદરના કાંદાના બધાં પડ કોતરીને કાઢી નાખી બાહેરનાં બેથી ત્રણ પડનુંજ કોડીયા જેવું કરવું અને તેની અંદર હેઠે આંધરૂં પડશે તેને અંદરથી કાંદાનુ એક જાડું પડ મુકીને પુરવું. પછી ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ અડધો રતલ નકી ગોસ્તનો મજાહનો તતરેલો સુકો પકાવી તેમાં ટેસ્ટ મુજબ વેલાતી સોસ તથા લીંબુનો રસ ભેળી મીઠાસનો શોખ હોય તો સપાટ યા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડ મેળવી કાંદાનાં કોડીયાની સપાટી સુધી માહે ભરવો. તે પછી સોજી કલઇવાળી સપાટ તળાયાંની થાળી અથવા છાલકી લંગડીની અંદર જરા ઘી ચોપડી તેમાં ખીમો ભરેલા કાંદાને સરખા ઉભા પાસે પાસે ગોઠવીને મુકી ઉપર બીજી એવીજ થાળી યા ઢાંકણુ ઢાંકી ચુલાની ઉપર મુકી હેઠે ઘણોજ સેજ અને ઉપર જરા વધારે ઇંગાર મુકવા અને અવારનવાર ઉઘાડી કાંદાની ઉપર જરા ઘી લગાડયા કરવું, તેથી ડાજશે નહીં. કાંદા બરાબર નરમ થાયને કાઢવા. એવીનાં બનાવવા હોય તો બે તોળા કાંદાને ભુકા જેવા કાપી બે તોળા ઘીમાં લાલ તળી છુંદેલાં આદુ લસણનો

મસાલો જરા નાખીને તે વઘારી તેની અંદર સોજી ખારાં ગોસ્તની અડધો પાશેર ગ્રેવી ભેળવી અને ઉપર મુજબ થાળી અથવા લંગડીમાં ખીમો ભરેલા કાંદા ગોઠવ્યા પછી તેની ઉપર એ ગ્રેવી રેડીને હેઠે તેમજ ઉપર દેંગાર મુકી કાંદા બરાબર જરીને ગ્રેવી ઘી પર આવેને ગ્રેવી સાથેજ કાઢવા.

ખીમો ભરેલાં ટામેટાં.

બાહેરથી મજાહના સફાઇવાળાં વચલાં કદનાં પાકાં પણ કઠણ એક સરખાં છ ટામેટાને ધોઇ લુછી કોરડાં કરી ડીચકાં આગળથી દોઢયાં જેટલું મોટું સરખું ગોળ ગાબડું કાપી કાઢી માહેનો ગર તથા બીયાંને કાઢી નાખી છાલ સાથે બધે કરતો અંદર એક સરખો થોડો ગર વળગેલો રાખવો અને ઉપર ખીમો ભરેલા કાંદામાં લખ્યા પ્રમાણે પકાવેલો ખીમો તૈયાર કરી ટામેટામાં ઉપર સુધી ભરીને કાપી કાઢેલું ગાબડું પાછું તેની જગ્યા ઉપર વળગાવવું અને પેણામાં યા છાલકી પોહળી તપેલીમાં નવટાંક જેટલું ઘી ગરમ કરી ગાબડાંવાળો ભાગ ઉપર રહે તેમ તેની અંદર બધાં ટામેટાં ઉભાં ગોઠવીને મુકી ઢાંકણ ઢાકીને હેઠે ઉપર દેંગાર મુકવા અને ટામેટાં બરાબર નરમ થાય ને કાઢવાં. એની અંદર થોડી ગ્રેવી થાય છે અને તે મજાહની લાગે છે.

ખીમો ભરેલા પટેટા.

સારી જાતના આંખ વગરના મજાહના સફાઇદાર ગોળ એક સરખા મોટા છ પટેટા વજનમાં શેર ૨, ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનાં લખ્યા મુજબનો અડધો રતલ નકી ગોસ્તનો મજાહનો સુકો પકાવેલો ખીમો, ઇડાં ૩, વેલાતી સોસ યા લીંબુનો રસ ટેસ્ટ મુજબ પાઉનું ક્રીમ એટલે ક્રમ્બસ અથવા ઘઉંનો રવો ખપ મુજબ.

પટેટાને છાલ સાથે બાફવા મુકવા પણ ઘણા નરમ કરવા નહી. પછી ઉપરથી અડધી ઇંચ જેટલો જાડો પટેટાનો કટકો કાપી કાઢી પૅનનાઇફ વડે અંદરનો પટેટો સરખો કોતરીને કાઢી નાખી પટેટાનુ બાહેરનુ છાલ સાથનું કોતળું બધેથી એક સરખું એક ઇંચન ત્રીજા ભાગ જેટલું જાડું રાખવું અને ખીમાને બરાબર ખાટો કરી દાબીને પટેટાની અંદર ઉપર સુધી ભરીને પછી પેલા કાપી કાઢેલા

કટકાની તથા પટેટાની છાલ હાથથી છોલીને કાઢી જે પટેટાનો કાપેલો કટકો હોય તેનેજ પાછો તેની જગ્યા ઉપર બેસાડવા માટે ઇંડાંને ભાંગી દોહવીને તેની ઉપર ચોપડીને વળગાવી લેવું. ત્યાર બાદ દોહવેલાં ઇડાંને આંગળાં વડે પટેટાની ઉપર બરાબર ચોપડીને તેની ઉપર ક્રીમ યા રવો સરખો લગાડીને પછી કઢાઇમાં પુરતું ઘી કકડાવીને બળતું ધીમું કરી પટેટાને ઇંડાંમાં બોળીને કકરા શીક્ષ લાલ તળવા. એ પટેટા સારા થાય છે. પણ એ ખીમો ભરેલા પટેટાને રાંધવા હોય તો ઉપર મુજબના કાચા પટેટાને પેહલે સફાઇથી છોલીને પછી ઉપલીજ રીતે અંદરથી કોતરી કાઢીને અંદર ખીમો ભરવો અને કાપી કાઢેલા કટકાને ઉપર મુકી તે નીકળી નહી જાય માટે નવા ઝુતારાની સળીના નાના બે કટકાને ખોસવા. ત્યાર બાદ અડધો શેર કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી છાળકા કલઈ ભરેલા પોહળા પાટીયામાં પાશેર ઘીમાં શીકા લાલ તળી છુંદેલું આદુ લસણ ૦| તોળો માહે વઘારવું અને કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨, ફુદનાનાં પાદડાં ૫ તથા થોડી સૅલરી પાર્સલીને ધોઇને બારીક કાપી એ બધું તથા ૦| તોળો નીમક નાખી અડધો શેર પાણી રેડી તેમાં પાશે પાશે ગોઠવીને પટેટા મુકીને ઢાંકણ ઢાંકવું અને એક જોશ આવેને ઇંગારે રાખી જરા વારે ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ફેરવી બરાબર ચરે અને થોડી ગ્રેવી રેહને ઉતારી ટેસ્ટ મુજબ એકથી દોઢ ચમચો વેલાતી સૅાસ ભેળી મસાલો ગરમ સપાટ ભરેલી એક ચમચી ભભરાવીને દીશમાં પટેટા મુકી માહે ખોસેલી સળી કાઢી નાખ્યા પછી ગ્રેવી રેડી મરજી પડે તો ગાળે ગાળે છોલેલાં બાફેલાં આખાં ઇંડાં મુકવાં. એ પટેટાનો ટેસ્ટ સારો થાય છે. ઉપરથી સફાઇવાળા પટેટા નહી હોય તો પછી જરા મોટા પટેટા લઇ જાડા છોલીને ઉપરથી સફાઇદાર કરવા.

ખીમો ભરેલાં વેંગણાં.

લાંબાં જાડાં વેંગણાં ૪, કાંદા રતલ ૧, ઘી તથા પટેટા દરેક રતલ ૦||, આદુ તોળો ૦||, લસણ તોળો ૦|, વેલાતી સૅાસ નાનો ચમચો ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, મસાલો ગરમ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૫ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૪, ફુદનાનાં પાદડાં ૮, બાફેલાં ઇડાં ૪ છોલેલાં, ખીમો ગોસ્ત અથવા

મરઘીનો આજ્ઞે ચોપડીમાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ નકી અડધો રતલ ગોસ્તનો પકાવીને સૉસ તથા લીંબુનો રસ નાખીને ખાટો તીખો કીવેલો ખીમો, ઈંડાં, પાંઉનું ક્રમ્બ્સ એટલે ક્રીમ યા રવો, તથા તળવા માટે બીજું ઘી એ બધું ખપ મુજબ.

કોથમીર, મરચાં તથા ફુદનાને ધોઇને બારીક કાપવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. પટેટાને છોલીને સળી કાપી ધોઇને કોરડી કરવી. કાંદાને છોલી અડધાને બારીક ભુકા જેવા અને બાકીના અડધાને બારીક સેવ જેવા કાપવા. પછી વેંગણાંનાં ડીચકાં રેહવા દઇને આખાંજ છોલી તળીયાંમાંથી અડધી ઇંચ જેટલું જાડું કાપી કાઢીને પછી બાંબુની ચીપ યા તવાથાના કે ચમચના ડાંડા વડે વેંગણાં ચીરાઈ જાય નહી તેમ સંભાળથી અંદરનો બીયાંવાળો ભાગ કોતરીને કાઢી નાખી ડીચકાં સુધી વચમાં ગાળો કરવો. ત્યાર બાદ મોટી કઢાઈ યા પાટીયામાં ઉપર લખેલું અડધો રતલ ઘી કકડાવી તેમાં પટેટાની સળી તળીને કાઢી લઈ ભુકો કાપેલા કાંદાને તળીને કાઢીયા પછી અંદરથી બધું ઘી કાઢી લઈ એક ચમચા જેટલું ઘી માહે રેહવા દઇ તેમાં કોથમીર મરચાંને જરા તળી એ સઘળું તથા એક ચમચી નીમક અને કાપેલા ફુદનાને રાંધેલા ખીમામાં ભેળીને એના ચાર ભાગ કરી અકેક વેંગણાંમાં ભરીને છેલ્લે બાંફેલું અકેક ઈંડું મુકી વેંગણાનો કાપેલો કટકો પાછો તેની જગ્યા ઉપર અકેક મુકવો અને તે નીકળી જાય નહી માટે સોજી નવા બુતારાની સળીનો અકેક કટકો હેઠેથી ઉપર સુધી વેંગણાંમાં ખોસી લેવો. પછી બધુ તળાતાં બાકી રહેલું ઘી હોય તેને પાછું પાટીયામાં રેડીને તેમાં પેલા સેવ જેવા કાપેલા કાંદાને તળી માહે આદુ લસણ વઘારી તેમાં બાકીનું એક ચમચી નીમક નાખી એક શેર પાણી રેડી તેની અંદર પાશે પાશે ગોઠવીને વેંગણાં મુકી ઢાંકીને ધગ ધગતે ઇંગારે મેલવું અને હેઠેનું પડ નરમ થાયને વેંગણાં ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તપેલી ઉતારીને ચમચથી ફેરવી પાછું ચુલે મેલી બરાબર ચરીને ઘી પર આવેને ઉતારી ફરતો સૉસ રેડીને ગરમ મસાલો ભભરાવવો. પકાવતી વેળા હેઠે ડાજે નહી તેની સંભાળ રાખવી. એ વેંગણાંને તળવાં હોય તો ઉપર મુજબ ખીમો ભરીને તૈયાર કીધા પછી મોટી તપેલીમાં પાણીને ખુબ કકડાવી તેના કાંઠાની ઉપર મોટી ચાળણી મેલીને તેમાં વેંગણાં પાશે પાશે મુકીને ઉપર ઢાંકણ ઢાંકી

જરા નરમ થાયને કાઢવાં, ઘણાં નરમ કરવાં નહી. તેમજ બાફતા પાણી લાગે નહી તેટલું તપેલાંમાં પાણી ઓછું રાખવું. પછી વેંગણાની આળણી ઉતારવી અને જરા ઠંડાં થાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ચમચથી કાઢીને પાંઉનું ક્રીમ યા રવો બધે એક સરખો લગાડીને ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટા વડે ખુબ તરેહ દોહવી પતળાં કરીને તેમાં વેંગણાં મુકી ફેરવતાં ભાગી જાય તેટલા માટે બીજાં દોહવેલાં ઇડાંને ઉપરથી રેડીને ચમચાથી બધે બરાબર લગાડયા પછી મોટા પેણામાં કુમતું ઘી નાખી મધ્યમ બળતે મેલી બરાબર કકડેને વેંગણાંને મોટી ચમચથી ઉંચકીને પેણામાં મુકવાં અને હેઠેનું પડ તળાયને પેણાને ઉતારી સંભાળથી ફેરવી પાછું ચુલે મુકી બીજું પડ તળીને કાઢવાં. એ વાંની ઘણી સારી થાય છે.

ખીમો ભરેલાં વેંગણાં ૨ જાં.

મોટાં પતળાં લાંબાં વેંગણાં ૩, નક્કી ગોસ્તનો બારીક છુંદેલો ખીમો રતલ ૦॥, ઘી શેર ૦॥, કાંદા તોળા ૨, આદુ તોળો ૦।, લસણ વાલ ૫ એટલે બે આની ભાર, વેલાતી સૉસ નાના ચમચા ૨, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧॥, છુંદેલાં મરી તથા મસાલો ગરમ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં; મોટાં લીલાં મરચાં ૩; ફુદનાનાં પાદડાં ૫; થોડી સેલરી તથા પાર્સ્લી એ પાચેને ધોઇને બારીક કાપેલું, ઈંડું ૧.

આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કાંદાને છોલીને બારીક ભુકો કાપવો. વેંગણાંને છોલી ડીચકાં કાપી કાઢવાં અને ઉપર ખીમો ભરેલાં વેંગણાં પેહલાં છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે વેંગણાંને અંદરથી કોતરી કાઢીને પછી ઘી જુદું રાખી કોતરેલા ગરમાંથી ત્રીજા ભાગ જેટલો લઇ બે ભાગ કાઢી નાખવો અને એ એક ભાગ ગરમાં બાકીનો બધો સામાન બરાબર મેળવી વેંગણાના ગાળામાં દાબીને ભરી તે બાહેર નીકળી નહી પડે માટે નરમ દોરા વડે ડીચકાં તરફનો ભાગ બાંધી લેવો અને પોહોળી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં વેંગણાં મેલી ઢાંકીને કોલસાને ઇંગારે મુકવું અને એક પડ બરાબર થાયને તપેલીને ઉતારી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ચમચે ફેરવી પાછું ચુલે મુકવું અને બીજું પડ બરાબર થાયને ઉતારી ઉપર ગરમ મસાલો ભભરાવવો. સૉસને બદલે લીંબુનો રસ અથવા જલદ સરકો પણ ચાલશે.

ખીમો સફેદ બુકાનો.

સફેદ બુકા કોઈ વખત દર્દી નીકળે છે માટે પેહલે બુકાની ઉપરનું ચામડું કાઢી નાખીને પછી તેમાંથી જરા કગરસ કાઢીને ચમટીમાં ચોળી જોવી અને તેમ કરતાં અંદર કાંકરી જેવું લાગે તો તે બુકા કાઢી નાખવા અને બુકામાં કાંકરી નહી હોય તેવા સોજા ચામડું કાઢેલા બુકાને તોળીને પોણો રતલ લેવા અને તેને ધોઇને સાફ પાટીયાં ઉપર મુકી ધારદાર છરી વડે ખીમા જેવા બારીક કાપવા. પણ તેમ કપાય નહી તો પછી હલકે હાથે ઢીમડાં ઉપર છુંદીને ખીમો કાંળા બુકાનો છે તેમ એનો ખીમો બનાવવો.

ખીર ચોખાના આટાની.

ભીના ચોખાનો અથવા મીલનો પેહલાં નંબરનો ચાળેલો ચોખાનો આટો તથા ખાંડ દરેક રતલ ૦।, સોજું દુધ શેર ૦॥, બદામની બીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક તોળા ૨, ઘણો સોજો ગોલાબ નાનો ચમચો ૧, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ બેઉ મળી તોળો ૦।, ઘી ખપ મુજબ.

બદામને છોલીને બબે કટકા કાપી એને તથા દરાખને ધોઇ થોડું ઘી કકડાવી તેમાં બેઉને જુદું જુદું તળવું. પછી એક સોજી તપેલીમાં આટો નાખી પોણો શેર ઠંડાં પાણીમાંથી જરા જરા કરી બધું આટામાં બરાબર મેળવી ધીમે બળતે મુકી ઘુંટયા કરવું અને ઘાડું થાયને દુધ ભેળા ખાંડ નાખીને ઘુંટી ઘાડું જેવું થાયને ઉતારી બાકીનો સામાન ભેળી કપમાં ભરી ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવવી.

ખીર ચોખાની.

ચોખાની ઘણીજ બારીક કણકી ટીપરી ૦॥, સોજું દુધ શેર ૦॥, ખાંડ રતલ ૦।, બદામની બીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક તોળા ૨, સોજો ગોલાબ નાનો ચમચો ૧, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ બેઉ મળી તોળો ૦।, ઘી ખપ મુજબ.

બદામને છોલી બબે કટકા કાપી એ તથા દરાખને ધોઇ થોડું ઘી કકડાવી તેમાં બેઉ જુદું જુદું તળી કાઢવું. પછી કણકીને ચુંટી સોજી ધોઇ એક સોજી તપેલીમાં અડધા શેર પાણીમાં ઢાંકીને ધીમી આંચે મુકવી અને પાણી બળી સીજીને સુકી થાયને માહે દુધ તથા

ખાંડ ભેળી ચુલે રાખી ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને ખીર જરા ઘાડી જેવી થાયને ઉતારી ગોલાબ તથા એળચી જાયફળ ભેળી કાઢીને ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવવી.

ખીર રવાની.

ઘઉંનો ઝીણો રવો રતલ ૦। , સોજું દુધ શેર ૦॥, ખાંડ શેર ૧, બદામની બીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક તોળા ૩, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦।, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૨, ઘી ખપ મુજબ.

બદામ દરાખને છોલી ઉપર ખીર ચોખાનીમાં લખ્યા મુજબ તળવી. પછી કલઈવાળી તપેલીમાં રવો નાખી તેમાં એક શેર ઠંડું પાણી ભેળી ચુલે મુકી એક કકરો પડેને ઘુંટયા કરવું અને રવો ચરીને ઘાડું થાયને દુધ તથા ખાંડ ભેળી ઘુંટયાજ કરવું અને ખીર ઘટ થાયને ઉતારી ગોલબ તથા એળચી જાયફળ ભેળીને કાઢયા પછી ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવવું.

ખીર સાગુ ચોખાની.

સાગુ ચોખા તોળેલા શેર ૦।, ખાંડ શેર ૦॥, સોજું દુધ શેર ૦॥, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦।, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૨.

સાગું ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઈ સોજી તપેલીમાં એક શેર ઠંડાં પાણી સાથે ઢાંકીને ચુલે મધ્યમ બળતે મુકવું અને એક કકરો પડેને ઉઘાડીને ઘુંટયા કરી ઘાડું થાયને દુધ તથા ખાંડ નાખી ખીર ઘાડી થાયને ઉતારીને બાકીનો સામાન ભેળવો.

ખીર સેવની.

સોજી ઝીણી જુની સેવ શેર ૦॥, ખાંડ શેર ૦॥, દુધ શેર ૦॥, બદામની બીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક નવટાંક, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦।, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૪, ઘી ખપ મુજબ.

ચોખાની ખીરમાં લખ્યા મુજબ બદામ દરાખને ઘીમાં તળવી. પછી સેવને ચુંટી સોજી તપેલીમાં નવટાંક ઘી તથા અડધો શેર પાણી

સાથે ચુલે બળતે મુકવી અને એક જોશ આવેને ચમચથી મેળવીને પછી ધીમી આંચે ઢાંકીને રાખવું અને બધું પાણી સુકાયને કરછીથી ઘુંટી નાખી દુધ તથા ખાંડ ભેળી બે ત્રણ કકરા પડેને ઉતારીને બાકીનો સામાન ભેળવો.

ખુરમો.

નરનાં સોજાં હાડકાં કાઢી નાખીને નકી ગોસ્તના બબે ઇંચ જેટલા કાપેલા કટકા રતલ ૫, સોજું ઘી શેર ૪, નીમક તોળા ૧૫, આખાં કાળાં મરી તથા જીરૂં દરેક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨.

ગોસ્તને ધોવું નહી પણ એમજ ચરબી સઉ કાઢીને સાફ કરવું અને સોજી નવી ટોપલીમાં પડેપડ નીમક સાથે ગોસ્ત ભરીને તેની ઉપર ધોઈ લુછીને કોરડું કાપેલું કેળનું પાદડું મુકીને તેની અંદર બેસતું આવે તેવું કલઇ ભરેલું ઢાંકણ યા કોડીની રકાબીને ચઢું મુકીને તેની ઉપર વજન મેલી ચાર પાંચ કલાક પાણી ઝરવા દેવું. તે પછી ગોસ્તની ઉપર નીમક વળગેલું હોય તે ખંખેરીને કાઢી નાખી સોજી કલઇ ભરેલી ઉંડી તપેલીમાં ઘી કકડાવીને તેમાં ગોસ્ત, જીરૂં તથા મરી નાખી ઘણે ધીમે બળતે તપેલી ઉંધાડી મુકવી, ઢાંકણ ઢાંકવું નહી, તેમજ પાણી સુદલ નાખવું નહી. અવારનવાર અંદર ચમચ ફેરવીને તળે ઉપર કરવું અને ઘીની અંદરજ ગોસ્ત ચરીને મજાહનું નરમ અને લાલ થાયને ઉતારી જરા ઠંડું થાયને ઘીમાં મેળવીને બરણીમાં ભરી ગમે તો ઘી સાથેજ ખાવું અને તેમ પસંદ નહી હોય તો ગરમ કરીને ખાવું. ઠંડીની રૂતુમાં એ ગોસ્ત ઘણા દાહડા સોજું રેહ છે. સાફ કીધેલા કુમળા ચાર મરઘીના કટકાનો એમજ ખુરમો થાય છે. પણ તેમાં નીમક પચી જાય છે માટે દસ તોળાજ લેવું અને ત્રણ કલાકમાંજ બનાવવું. ગોસ્ત યા મરઘી કકરૂ થાય નહી તેની સંભાળ રાખવી.

ખાંડની મીઠાઇ.

ઘણીજ બારીક દલેલી કૅસ્ટર શુગર થોડી લેવી અને બાવળના સોજા ગુંદરને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખી ગાળીને તે તથા રંગ કેક તથા જૅલીનો આએ ચોપડીમાં છાપેલો છે તેમાંનો ગમે તે રંગ જરા ખાંડમાં નાખી બાંધેલો કણ્ણ આટો હોય તેવી એ ખાંડ ગુંદર

નાખીને કરવી અને ફુલ તથા પાદડીની તરેહનાં પત્રાંનાં ઝીણાં છાલકાં મોલ્ડસ આવે છે તેમાં એ ખાંડ દાબી કાઢીને પ્લમ કેક યા બીજા કોઇ પણ કેકની ઉપર તરેહનો સીંનગાર કરવામાં વાપરવું.

ખાંડવઇ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો અથવા ધોયલા ચોખાનો આટો રતલ ૦ાા, ખાંડ શેર ૧, સોજું દુધ શેર ૨, સોજું ઘી નવટાંક, બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક તોળા ૩, એળચી તોળો ૦ાા, જાયફળ તોળો ૦ા, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૪.

બદામ પસ્તાંને છોલીને બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઇને લુછવી. પછી આટાને ચાળી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘીને ચુલે ધીમે બળતે કકડાવી તેમાં આટો નાખી બદામી રંગનો ભુંજીને ઉતારી એક શેર ઠંડું પાણી લઇ જરા જરા કરી બધું આટામાં મેળવી સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી. પછી દુધમાં ખાંડ પીગળાવીને આટાની તપેલીમાં ગાળીને બરાબર ભેળી ચુલે ધીમે બળતે મેલી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરી કઠણ થવા આવેને બધો સામાન ભેળી કઠણ થાયને ઉતારી કલઇ ભરેલા ખુનચાને બીજું ઘી જરા લગાડી તેમાં નાખી કાંસીયાનાં તળીયાંને ઘી લગાડી તે વડે મરજી મુજબનું જાડું થાપી ઉપર બદામ પસ્તાં ભભરાવી તે પર જરા કાંસીયો ફેરવીને અંદર દાબવાં અને ઠંડું થઇને કઠણ થાયને ચોરસ યા ડાયમંડ આકારના કાપ મુકીને તવાથાથી કટકા ઉપાડવા. ઘઉંના આટાની પણ એ ખાંડવઇ થશે.

ખાંડવઇ ૨ જી.

ઝીણો સોજો રવો તથા ખાંડ દરેક રતલ ૦ાા, સોજું મીઠાઇનું ઘી શેર ૦ા, બદામની બીજ નવટાંક, છુંદેલી એળચી તોળો ૦ાા, છુંદેલું જાયફળ તોળો ૦ા ને વાલ ૫, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૪, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાનો ચમચો ૧, સોજું મોટું પાકટ નાળીયેર ૧.

બદામને છોલીને બારીક પીસવી. નાળીયેરને ખમણી તેમાં થોડું થોડું ઠંડું પાણી નામી ત્રણ ચાર વખત મળીને બધું બે શેર દુધ કાઢીને ગાળવું. પછી સોજી કલઇવાળી તપેલીમાં રવો નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી જરાબી ગાંગડો

રાખવો નહી. પછી માહે ઘી, ખાંડ તથા બદામ ભેળી ધીમે બળતે ઘુંટયા કરી રવાના ગાંગડા વળવા દેવા નહી અને કઠણ થઇ ઘી છુટું પડેને બાકીનો સામાન ભેળીને ઉતારવું અને એક કલઈ ભરેલા ખુનચાને બીજું જરા ઘી લગાડી તેમાં નાખી કાંસીયાનાં તળીયાંથી અડધી ઇંચ જાડું થાપી ઠંડું થઈ કઠણ થાયને ચોખંડાં કટકા થાય તેમ છરી વડે કાપ મુકીને તવાથાથી કટકા ઉપાડવા. મરજી પડે તો બે શેર ભેંસનાં દુધમાં નાળીયેરનું દુધ કાઢવું, પણ એમા પાણી મુદલ લેવું નહી. દુધની ખાંડવઇ વધારે સારી લાગે છે.

ખાંડવઇ ધાંનવરઇની.

આએ ચોપડીમાં કાંજી ધાંનવરઇની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબની ધાંનવરઇ રતલ ૦ાા, ખાંડ શેર ૦ાા, સોજું ઘી શેર ૦ા, સોજી બદામની બીજ નવટાંક, સોજું દુધ શેર ૦ાાા, છુંદેલી એળચી તોળો ૦ાા, છુંદેલું જાયફળ તોળો ૦ા ને વાલ ૫, સોજું મોટું નાળીયેર ૧, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૪.

ધાનવરઇને ચુંટી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં સોજી ધોઇ માહે બે શેર પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકીને ધીમે બળતે મેળવું અને તદનજ નરમ થાય અને પાણીનો સેજ ભાગ હોય ત્યારે ઉતારીને તદન કલઇ ભરેલી ઘણીંજ ઝીણાં આંખરાંની ત્રાંબાની ચાળણીથી અથવા રંગ વગરની સોજી તારની ચાળણીથી બધું છાંડી લઇ તપેલીને ધોઇને પાછું તેમાં નાખવું. પછી નાળીયેરને ખમણી તેમાં દુધ નાખી ચોળી ચોળીને બધું દુધ કાઢી કપડાંથી ગાળીને ધાંનવરઇમાં રેડી માહે ઘી તથા ખાંડને બરાબર મેળવી ચુલે ધીમે બળતે મુકી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું અને કઠણ થાયને બદામને આગમચથી છુંદીને તૈયાર રાખી માહે તે ભેળી ઘુંટયાજ કરવું અને ઘી છુટું પડેને બાકીનો સામાન મેળવીને ઉતારી ઉપર બીજી ખાંડવઇમાં લખ્યા મુજબ ખુનચામાં થાપીને કટકા કાપવા.

ખાંડવઈ સેરીડીના રસની.

રંગુનનો હલવો ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઈ ખોયાંમાં નાખી તદન કોરેડા થાયને જરા મગરો જેવો આટો દલી જાદા ચાળણાથી ચાળાને તે અડધો રતલ લેવો. એમાં બારીક આટો ચાલશે નહી. અડધો શેર સોજા દુધમાં નવટાંક ખાંડ અથવા સોજો ગોળ

પીગળાવીને કપડાંથી ગાળવું. મેળ વગરના સોજા સેરડીના રસને થોડી વાર ઠરવા દઈ હેઠેનો રગડો અંદર ભેળાય નહી તેમ રસને બીનવીને નીચવેલાં ઘડ કપડાંથી ગાળીને તે રસ ત્રણ બાટલી લેવો. પછી એક સોજાં તપેલાંમાં રસ રેડી એક સોજાં ઈંડાંને કોટળાં સુધાંજ રસમાં ભચડી સારીકાની મેળવીને ચુલે બળતે ઉઘાડું મુકવું અને માહે બરાબર કકરો પડીને મેલ છુટો પડેને ઉતારવું. અને પેલાં રસ ગાળેલાં કપડાંને સોજું વોઈ કલઇ ભરેલા પાટીયાની ઉપર દોરીથી જરા ઢીળું ઝોળીની કાંની બાંધીને તેમાંથી એ રસને પાછો ગાળીને ચુલે મુકવો અને અંદર કકરો પડેને મુઠીમાં થોડો થોડો આટો લઇ ભભરાવીને જરા જરા નાખ્તાં જવું અને સેજબી ગાંગડો થાય નહી માટે બીજાં માણસે હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરી બધો આટો પુરો થાયને મીઠું કીવેલું દુધ થોડું થોડું નામ્તાં જવું અને બળતું જરા ધીમું કરવું દુધ ભેળીયા પછી એક પાશેર સોજું ઘી નાખીને ઘુંટયા કરી હેઠે લાગવા દેવું નહી અને ઠપાય તેટલું કઠણ થાયને ઘણો સોજો ગોલાબ નાના છ ચમચા એટલે ભરેલો અડધો પાશેર અંદર મેળવીને તે બળીને પાછું કઠણ થાયને અડધો તોળો ખમણેલું જાયફળ બરાબર ભેળીને ઉતારો કલઈ ભરેલા ખુનચાને ઘી લગાડીને તેમાં કાઢી કાંસીયાનાં તળીયાંને ઘી લગાડી તે વડે આસરે એક ઇંચ જેટલું જાડું સરખું થાપવું. પછી ઠંડું થઇ બરાબર બંધાયને ગમે તેટલા મોટા કટકા થાય તેમ છરીથી કાપ મુકીને તવાથાથી કટકા ઉપાડી લેવા.

ખાંસી તથા હાંફનનું કંટારા થુવરનાં ફળનું સીરપ.

કંટારો થુવર જે પંજાનો થુવર, ફેણીયો થુવર, થાય યા થાયરો થુવર, હાથ થુવર એવાં અનેક નામોથી ઓળખાતો પણ એકજ જાતનો નાગની ફેણનાં જેવાં પોહોળાં પાંદડાં અને તેની ઉપર લાંબા કાંટાના છુટા છુટા ઝુમખા સાથનો થુવર થાય છે અને ખેત્રોમાં એની વાડ ભરે છે, તેમજ નવસારી પ્રાંત તરફ એને ફાફડો થુવર અને વડોદરા તરફ વેલાતી થોર તથા અગરથોરી કેહ છે અને કાઠીયાવાદમાં હાથલીયો થોરનાં નામથી ઓળખાય છે, એમ તા૦ ૧૯ મી ઑગસ્ટ ૧૯૧૧ નાં જામે જમશેદમાં છાપેલું છે. એ થુવરને ઇંગ્રેજીમાં Prickly Pear અથવા Cactus Indicus કહે છે, તેમજ એ ઝાડને નીગર, નીવડુંગ, નીવરણુ, લીરૂંગ તથા મીનગુર

કેહ છે અને એનાં ફળને બૉન્ડ, સાબરગોડા અથવા બોડાં પણ કેહ છે અને હીંદુસ્તાંનીમાં નાગફની અને ફળને નાગફનીકા ગોટા અથવા ગોડે કેહ છે. એ થુવરનાં ઝાડનાં ફળ ઇંડાંનાં જેવાં લંબગોળ લીલાં હોય છે પણ તે પાકે છે ત્યારે લાલ થાય છે અને તેની ઉપર પણ પાદડાંનીજ કાની પણ નાના કાંટાનાં ઝુમખ્ખા હોય છે અને વળી તે કાંટાના થડમાં રૂવાં જેવા બારીક કાંટા રેહ છે, તે કાંટા ખરીને હવામાં ઉડીને ચામડીમાં પેવસ થઇ ઘણા ભોકાય છે, તેટલા માટે ઘણી સંભાળ રાખી ફળને હાથ લગાડવો નહી પણ હલવેથી ચીમટાવડે ઉંચકવાં. સીરપ માટે એ ફળ પાકેલાં લાલ પણ તદન કડણ તોડવાં અને સુકી મોસમનાં મુંબઇના ત્રણ શેર અને વરશાદના દાહડાનાં ચાર શેર તોળીને લેવાં. વચલાં કદનાં પંદર સોલ ફળનું વજન આસરે એક શેર થાય છે. એક સાજા ઠીકરાંને પ્રથમ ચુલે માટે બળતે ગરમ કાધા પછી બળતું સેજ ઓછું કરી ઠીકરાંની ઉપર સમાય તેટલાં એ ફળ નાખી સાફ તવાથાવડે ફેરવ ફેરવ કરવું અને ફળની ઉપરના બધા કાંટા બરાબર બળી જાય પછી કાઢીને એકેક ફળને ઠંડાં પાણાથી ધોઇને તેની ઉપર બાકી કાંટા રહેલા હોય તે બધા બરાબર કાઢી નાખ્યા પછી પાછાં બધાં ફળને બીજાં પાણીથી સાથે એકઠાં ધોઇને ઉભાં બબે કટકામાં કાપી તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલી અથવા સેજ પણ ખોપડી નાકળેલાં નહી પણ તદનજ આખાં ઍનેમલનાં વાસણમાં નાખી, હાથવડે ખુબ ભચડીને તેમાં બે પાશેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે મેલી અવાર નવાર ઉઘાડીને લાકડાંના ચમચા યા કલઇ ભરેલી ચમચથી ભચડયા કરવું અને ફળ તદન નરમ થઈ દોઢ પાશેર જેટલો રસ રેહને ઉતારી ઠંડું થાયને ઘણાં ઘટ સફેદ ધોતાં કપડાંને ધોઈ નીચવીને તેમાંથી રસ ગાળી લઈ છુંછાને હાથથી ખુબ તરેહ ભચડીને થોડું થોડું કપડાંમાં નાખીને બાકી રસ હોય તે નીચવીને કાઢી લઇને તેમાં છુંદેલી ચીનાઈ શાકર અથવા પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ જે તે એક પોણો શેર નાખી પીગળાવીને એવાંજ બીજાં ભીનવીને નીચવેલાં ઘટ કપડાંમાંથી ભચડયા વગરજ ગાળીને ઉપર મુજબનાં પણ ઉંડાં વાસણમાં ચુલે બળતાં ઉપર ઉઘાડું મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તે કાઢયા કરવો. લીંબુ ખાધાથી સરદી થાય એવો વેહેમ નહી હોય તો પછી ખાટાં લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો એક ચમચો અંદર રેડવો,

તેથી સીરપનો મેલ છુટો પડીને વધારે નીતરૂં થાય છે. પછી દુધના પાશેરાના માપથી ભરેલું બે પાશેર એટલે એક પાઇંટ જેટલું તૈયાર સીરપ કરીને ઉતારવું. પણ એ રીતે ભરીને સીરપ બનાવવાનું બની નહી શકે તો પછી સીરપ મધના જેવું ઘટ થાયને ઉતારવું અને ઠંડું થાયને બને તો ફરી એક વાર સીરપને સુકાં ઘટ કપડાંથી ગાળીને પછી સાહાથ ટીપાં પ્રવાહી સમાય તેટલી ચાર ચમચી ભરીને એમાં રૅક્ટીફાઇડ સ્પીરીટ્સ આવ વાઇન બરાબર મેળવીને પછી સીસીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારીને ઠંડકવાળી જગ્યામાં રાખવું. એ સ્પીરીટ ભેળાયાથી સીરપમાં ફીણુ ચઢીને બીગડતું નથી પણ મજાહનું સોજું રેહ છે. ઉપર લખ્યા કરતાં વધારે ફળનું સીરપ બનાવવું હોય તો તેમાં ઉપલે હીસાબે પાણી રેડવું નહી. કારણ તે બધું પાણી બળતાં ઘણો વખત લાગે એટલુંજ નહી પણ બધો કસ બળી જવા સાથે રસનો તેજદાર લાલ રંગ પણ ઝાંખો પડે છે, તેટલા માટે આપણી સમજણ મુજબ ધારીને પાણી ઓછું નાખવું જોઇયે. ખાસી તેમજ હાંફન ઉપર દીવસમાં બેથી ત્રણ વખત નાનો ચમચો (ડૅઝર્ટસ્પુન) એકથી દોઢ જેટલો ભરીને સીરપમાં એવાજ બેથી ત્રણ ચમચા ભરી ઠંડું પાણી ભેળીને ભોજન લેવાની પંદર વીસ મીનીટ આગમચથી પીવું. પણ ખાંસી હાંફનનું જોર ઘણું હશે તો તેને એ સીરપથી થોડા દીવસમાં ફાયદો થશે નહી પણ ખાંચો નાખ્યા વગર ખંતથી ચાલુ બે ત્રણ માસ અથવા તો બરાબર નરમ પડે ત્યાં સુધી લીધાથી ઘણો ફાયદો થાય છે. એ સઘળું છતાં પણ પેહલે પોતાના ઘરના ડૉકટરની સલાહ લેવી અને તે રજા આપે તોજ એ સીરપ લેવું, તેની સલાહ લીધા વગર કોઇએ પણ એનો ઉપયોગ કદી કરવો નહી. જે ઠેકાંણે એ ફળ રોજ તાજાં મળી શકતાં હોય ત્યાં સીરપ બનાવીને લેવાની જરૂર નથી. એ સાત આઠ ફળના પ્રથમ ઉપર લખ્યા મુજબ કાંટા બાળી ધોઇને બરાબર સોજાં કીધા પછી તેને નીચવીને બધો રસ કાઢી ભીનવીને નીચવેલાં ઘટ કપડાંથી એ રસને ગાળીને તેમાં ટેસ્ટ મુજબ જરા ખાંડ ભેળીને એ રસમાંથી દીવસમાં બે ત્રણ વખત પીધાથી પણ સીરપના જેવીજ અસર થશે. એમ રસ પીવાને બદલે ગમે તો બચે ફળની છાલ એમજ છોલીને ખાંડની સાથે ખાધાથી પણ એવીજ અસર થાય છે. દુધની બનાવેલી કોઇ પણ ચીજમાં તેમજ આઇસક્રીમમાં પણ એ ફળનો રસ

ભેળીને વાપરે છે અને તેથી મજાહનો તેજદાર આઇસક્રીમ જેવો તેનો રંગ થાય છે.

ખાંસી તથા હાફનનું શરબત.

ચીનાઈ ખરી શાકર શેર ૫ છુંદેલી, સોજા મોટાં નવાં સુકા અંજીર શેર ૧ ને નવટાંક, વરચુંદા શેર ૦॥।, સોજા ઉનાફ શેર ૦॥, કાળી દરાખ; જુફો; ગુલબનસફા; ખતમી; હંસરાજ; જેથીમધ તથા ખંબાજી દરેક નવટાંક, એળચી તોળા ૩.

બધા સામાને સાફ કરી તેમાંથી જે ધોવા જેવા હોય તેને ઠંડાં પાણીથી સોજો ધોઈ નુછીને બરાબર કોરડા કરીને ખલમાં ખોખરા કરવા અને તદન કલઇ ભરેલાં વાસણમાં નાખી તેમાં સોજું ઠંડું પાણી આઠ શેર રેડીને બે દીવસ ઢાંકી રાખ્યા પછી ત્રીજે દીને કાઢીને તદન કલઇ ભરેલાં ઉંડાં તપેલાંમાં ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને બધું નરમ થઇ માહે ત્રણેક શેર જેટલું પાણી રેહને ઉતારી ઠંડું પડેને હાથવડે ચોળવું. પછી ખાદીનાં સોજા જાંજરાં કપડાંના કટકાને પાણીથી ધોઈ નીચવીને એક કલઇવાળાં તપેલાંની ઉપર દોરાથી જરા ઢીળું બાંધી તેમાંથી બધો રસ ગાળી લેવો અને છુછાનાં બીજું બે શેર ઠંડું પણી રેડી પાછું ચુલે મુકી અડધું પાણી બળેને ઉતારી ઉપર મુજબ ચોળી ગાળીને છુંછો ફેંકી દેવો. ત્યારબાદ કપડાંને ધોવું અને ગાળેલા રસમાં શાકર પીગળાવીને પાછું ગાળી ચુલે મુકી ચાર પાંચ કકરા પડેને ઇંગારે રાખી અંદર ચમચ ફેરવ્યા કરવી. અને એ શરબટ પતળું રેહતાં બીગડી જશે, તેમજ ઘણું ટાઇટ કીધાથી બંધાઈ જશે માટે એ બેની વચમાંનું બરાબર ચાસવાળું થાયને ઉતારવું અને ઠંડું પડેને બાટલીઓમાં ભરીને લાખથી પૅક કરવું. ખાંસી અથવા હાફન હોય ત્યારે સહવાર સાંજ એક નાનો ચમચો (ડૅઝર્ટસ્પુન) શરબટમાં એક વાઇન ગ્લાસ ઠંડું પાણી ભેળીને પીવું. હાંફનનું જોર વધારે હોય તે નાખો પીધાથી પણ તુર્ત વળા આરામ થાય છે.

ગ્રેવી.

કાંદા તથા ઘી દરેક શેર ૦।, ચોખાનો આટો તોળો ૦॥।, આદુ તોળો ૦।, લસણ તથા મરચાંની ભુકી દરેક વાલ ૫ એટલે

બે આની ભાર, સોજો જલદ સરકો નાના ચમચા ૨, નીમક તથા ખાંડ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩.

કોથમીર મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. પછી કાંદાને છોલી ઘણોજ બારીક ભુકા જેવા કાપી કલઈ ભરેલા તપેલીમાં ધીમાં શીકો લાલ તળી માહે આદુ લસણ વધારીને બરાબર લાલ કરી એક પાશેર પાણીને આટામાં બરાબર મેળવીને માહે તે રેડી બીજો બધો સામાન બરાબર ભેળાને ધીમે બળતે રાખી અવારનવાર ચમચ કરવી અને ગ્રેવી ઘાડી થાયને ઉતારવી. સરકો જલદ નહી હોય તો થોડો વધારે નાખવો. એ ગ્રેવી ખાવાંમાં મજાહની સૉસના જેવી લાગે છે. જો ગ્રેવીના કટલેસ માટે ગોસ્તની ગ્રેવી નહી હોય તો ઉપર મુજબ એ ગ્રેવીનો બધો સામાન તૈયાર કરવો, પણ એને ચુલે મુકીને ઘટ કરવાને બદલે તળેલા છ કટલેસને પાંથરીને પેણામાં મુકીને પછી તેની ઉપર એ કાચી ગ્રેવી રેડીને પછી ઢાંકણ ઢાંકી થોડી વાર થાયને પેણાનાં કડાં પકડી ઉંચકીને હલાવવું અને કટલેસ મજાહના ફુળે અને ગ્રેવી ઘટ થાયને ઉતારવું.

ગ્રેવી ટામેટાંની.

કટલેસ ગ્રેવીના તથા ટામેટાંની ગ્રેવીના આએ ચોપડીમાં છાપેલા છે તેમાં ટામેટાની ગ્રેવીના બનાવવાના છે તે મુજબનો બધો સામાન તૈયાર કરવો, પણ તેમાં લખ્યા મુજબ કટલેસની ઉપર રેડવાને બદલે એ તૈયાર કીધેલા સામાનને પેહલે એક જોશ આપીને પછી ધીંગારે રાખી ગ્રેવી ઘટ કરીને ઉતારવી અને કોઈ વાંનીમાં એ ગ્રેવીનો ખપ હોય ત્યાં એ વાપરવી.

ગાજરપાક.

સોજાં ગોલાબી છાલનાં અને અંદરથી ઘેરા રંગનાં નીકળે છે તેવાં સોજાં મોટાં પણ કુમળાં ગાજરને છોલવાં નહી પણ છાલને છરીથી એ.ખવી કાઢી બે ફાડચાં કાપી વચમાંનો લીલો યા પીળા રંગનો ભાગ હોય તેટલું કાપી કાઢીને પછી અકેક ઇંચ જેટલા કટકા કાપી તે શેર ૧, સોજી ખાંડ શેર ૧ા, સોજું માખણનું ઘી શેર ૦ા, બદામની બીજ શેર ૦ા, એળચી તોળા ૨ ના દાણા, જાયફળ તોળો

૧॥, સોજું તાજું દુધ શેર ૨, સોજો ગોલાબ પાશેર ૦॥, તાજાં ઇડાં ૬.

એળચી જાયફળને છુંદવું. બદામને છોલીને આડા ત્રણ ત્રણ કટકા કાપવા અથવા પતળી સ્લાઇસ કાપવી. અને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં કકરી શીકી લાલ તળીને કાઢી લેવી. ગાજરના કટકાને પાણીમાં તદન નરમ બાફી બધું પાણી કાઢી નાખીને સેજ પણ કટકો રેહે નહી તેમ કરછીવડે નરમ માવા જેવાં ઘુંટવાં અને કલઈ ભરેલા પાટીયામાં નાખી તેમાં દુધને બરાબર મેળવી ચુલે બળતે મેલી ઘુંટયા કરવું અને ધાડા દુધપાક જેવું થાયને માહે ખાંડ ભેળી ઘુંટયા કરી તે પીગળેને ઘી નાખી પાછું એવું દુધપાક જેવું થાયને ઉતારવું અને જરા ફુકું જેવું થાયને ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દાહવીને પતળાં કરી તપેલીમાં તે મેળવીને ચુલે ઇંગાર પર મેલીને ઘુંટયા કરવું અને ચીવટ થાયને ગોલાબ નાખવો અને તે બળીને પાછું ચીવટ થાયને ઉતારીને એળચી જાયફળ ભેળી જરા ઠંડું થાયને તળેલી બદામ મેળવવી. ઇડાં પસંદ નહી હોય તો તે નાખ્યા વગર બનાવવો. એ ગાજરપાક જોવામાં ઇડાંપક જેવો લાગે છે પણ સ્વાદમાં વધારે સારો લાગે છે.

ગુંદર.

સોજું તાજું ભેંસનું દુધ શેર ૧૦, સફેદ ખાંડ શેર ૫, સોજો બાવળનો ગુંદર; સોજું મીઠાઇનું ઘી તથા નવી બદામની બીજ દરેક શેર ૧, છુદીને ચાળેલી સુંઠ શેર ૦।, એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૧.

એળચી જાયફળને છુંદવું. બદામને છોલી ઘીમાં આખી તળીને છુંદવી અથવા સ્લાઇસ કાપીને તળવી. ગુંદરને છુંદી ચાળણીથી ચાળી ઘીમાં તળીને કાઢી લઈ કાંસીયાથી વાટવો. પછી સોજાં તપેલાંમાં દુધ નામી ચુલે મુકી બે કકરા પડેને તેમાં ગુંદર ભેળી ધીમે બળતે ઘુંટયા કરવું અને માવા જેવું થાયને ઘીને પાછું કકડાવીને માંહે તે રેડી સુંઠ તથા બદામ ભેળવી અને આગમચથી ખાંડનો ટાઇટ શીરો કરીને તૈયાર રાખી તે નામી ઇંગારે ઘુંટયા કરી તળીયે લાગવા દેવું નહી. ઘી છુટું પડે અને ગુંદર લાલ થાયને ઉતારી એળચી જાયફળ ભેળવું.

ગુંદર ૨ જો.

સોજી ખાંડ શેર ૧૦, સોજું મીઠાઇનું ઘી શેર ૯, તાજું દુધ શેર ૫, તદન સુકું ઘઉંનું દુધ તથા સોજી બદામની બીજ દરેક શેર ૨, સોજો બાવળનો ગુંદર; ભાંજેલી કમરકાકડી; સુકાં સીંગોડાં; નવી ચારોળી; ભાંજેલાં પસ્તાં તથા સુકાં ગોખરૂં દરેક શેર ૧, છુંદીને ચાળેલી મેદા સુંઠ તથા ખસખસ દરેક શેર ૦ાા, પીપળી મુળનાં ગાંઠ તથા ઉજળાં મરી દરેક શેર ૦ા, સોજી પંજાબી સાલ તોળા ૫, એળચી તોળા ૨, જાયફળ તોળો ૧.

એળચી જાયફળને છુંદવું, સોજાં વાસણમાં પાંચ શેર ઠંડાં પાણી સાથે ગુંદરને પંદર કલાક ભીનવી રાખવો. બધા મેવાને છોલીને બદામ પસ્તાંની સ્લાઇસ કાપવી. બાકીના બધા સામાનને જુદા જુદા છુંદીને ચાળવો. કલઇવાળા મોટા પાટીયામાં બધું ઘી કકડાવીને તેમાં પેહલે મેવાને જુદા જુદો તળીયા પછી એક મોટી કઢાઇમાં જરા જરા ઘી નાખીને ગોખરૂં, સીંગોડાં તથા કમરકાકડીને અકેક પછી તળીને છેલ્લે જરા વધારે ઘીમાં ઘઉંનું દુધ લાલ તળવું. ત્યારબાદ એક સોજા મોટાં તપેલાંમાં સાલમ નાખી તેમાં દુધને બરાબર મેળવીને ચુલે બળતે મેલીને ઘુંટયા કરવું અને માવો થાયને માહે એક શેરને આસરે કકડેલું ઘી નાખી માવાને લાલ કરવો. પછી એક શેર જેટલું ઘી જુદું કાઢીને પાણી સાથનો ગુંદર ઠરી ગયલો હશે તેને પાણીમાં બરાબર મેળવીને પછી સોજા તપેલાંમાં ચુલે મધ્યમ બળતે સુકી ઘીમાંથી જરા જરા નાખતાં જવું અને ઘુંટયા કરવું અને બળીને ઘી છુટું પડેને ઉતારવું. તે પછી ખાંડનો જરા ટાઇટ શીરો કરી ઠંડો પાડીને માવાવાળાં તપેલાંમાં શીરો બરાબર ભેળીને પછી બાકીનો બધો સામાન મેળવી તપેલું અંગારે મેલી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને ઘી છુટું પડેને એળચી જાયફળ ભેળીને ઉતારી ઠંડો થવા આવે ત્યારે છેક છેલ્લે તળેલા મેવો માહે મેળવવો.

ગુંદર ૩ જો.

સોજું મીઠાઇનું ઘી તથા સોજી ખાંડ દરેક શેર ૨ાા, સોજો બાવળનો ગુંદર તથા સોજું મેદા આદુ દરેક શેર ૧, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૧.

ગુંદરનો કચરો કાઢી છુંદીને ચાળણીથી ચાળવો અને સોજાં તપેલાંમાં બધું ઘી કકડાવી તેમાં તળીને કાઢી લઈ કાંસીયાથી વાટવો. પછી આદુને છોલી છુંદીને તેનો રસ કાઢી તેમાં બધાં ઘી સાથેજ તળેલો ગુંદર, ખાંડ, આદુનો રસ તથા એળચી જાયફળ નાખી બરાબર એક રસ કરીને ચપટ ઢાંકણુની બરણીમાં ભરી ઢાંકીને કપડાંથી મોઢું બાંધી લઈ ચોમાસાંની રૂતુમાં ચાલીસ દીવસ અને રાંત ચુલા આગળ બરણી મુકી રાખ્વી, પણ બીજી રૂતુમાં એટલાજ દીવસ અને રાત તડકાં તેમજ ઠારમાં મુકીને પછી ઉપ્યોગમાં લેવો. એ ગુંદર ખાધામાં ઘણો ઠંડો

ગુંદર ૪ થો.

સોજું તાજું ભેંસનું દુધ શેર ૪, સફેદ મેદા ખાંડ શેર ૪, સોજું મીઠાઈનું ઘી શેર ૧।, સોજો બાવળનો ગુંદર શેર ૧, નવી બદામની બીજ; ભાંજેલાં સોજાં પસ્તાં તથા સુકો નવો ગોખરૂ દરેક શેર ૦॥, એળચી તોળા ૨, જાયફળ તોળો ૦॥.

એળચી જાયફળને છુંદવું. ગમે તો ગુંદર બનાવવાની એક દીવસ અગાઉ અને ગમે તો તેજ દાહડે ખાંડનો ટાઈટ ઘાડો શીરો કરવો. એમજ છુંદવાને ગોખરૂ બહુ કઠણ પડે છે તેટલા માટે એક આખો દીવસ તડકે મુકીને પછી એક દીવસ આગમચથી છુંદીને ચાળવાં. ગુંદરને છુંદીને તારની ચાળણીથી ચાળવો. બદામ પસ્તાંને છોલી ધોઇ નુછીને કોરડું કરી બધાં ઘીને કલઇવાળા મોટા પાટીયામાં ચુલે મધ્યમ બળતે કકડાવીને તેમાં એ બેઉને જુદું જુદું લાલ તળી કાઢીને છુંદવું. પછી બાકી રહેલાં બધાં કકડેલાં ઘીમાં ગુંદરને લાલ તળી ત્રાંબાના કલઇવાળા ખુનચામા નાખી કાંસીયાથી વાટવો અને એ તળાયા પછીનાં બાકી રહેલાં ઘીમાં ગોખરૂને લાલ ભુંજવો. ત્યારબાદ તદન કલઈ ભરેલાં સાફ તપેલાંમાં ગુંદર નાખી તેમાં દુધને બરાબર મેળવી ચુલે મધ્યમ બળતે ઘુંટયા કરવું અને દુધપાક જેવું ઘાડું થાયને માહે ગોખરૂ તથા શીરો ભેળી ઘુંટયાજ કરવું અને સેજ ઘટ થાયને મેવો ભેળવો, તે પછી જરા કઠણ જેવો થાયને એળચી જાયફળ મેળવીને ઉતારવું. એ ગુંદર મજાહનો થાય છે કોઇવેળા ગુંદરને દુધમાં ઉકાળતી વેળા દુધ ફાટી જાય છે, પણ તેની ચીંતા નહી, તેમખી થાય તો દુધનું પાણી બળી જાય પછી

ઉપલીજ રીતે બધો સામાન ભેળીને બનાવવો. પણ એમ બનાવ્યાથી ગુંદર કાંઈ બીગડતો નથી, મજાહનોજ થાય છે. માવો નાખીને ગુંદર બનાવવો હોય તો તેમાં દુધ લેવું નહી પણ સેજ ચાસવાળો શીરો કરીને તેમાં બે શેર સોજો મોલો માવો મેળવી ગુંદર તથા ગોખરૂ નાખીને પછી ઉપલીજ રીતે ગુંદર તૈયાર કરવો.

ગુંદર ૫ મો.

સોજુ તાજું દુધ શેર ૨ાા, ચીનાઈ શાકર તથા સોજો બાવળનો ગુંદર દરેક શેર ૧, સોજુ મીઠાઇનું ઘી શેર ૦ાા, છુંદેલું જાયફળ. તથા એળચી દરેક તોળો ૦ાા, પીપળી મુળના ગાંઠ તોળો ૦ાા.

પીપળી મુળને છુંદીને ચાળવાં. ગુંદરને છુંદી ચાળણીથી ચાળી ઘીને પાટીયામાં કકડાવીને તેમાં તળીને કલઇવાળા ખુનચામાં કાઢી કાંસીયાથી વાટવો. શાકરને છુંદીને જરા ખોખરી કરવી. પછી સોજા કલઇવાળા પાટીયામાં દુધ નામી ચુલે મુકવું અને ત્રણ કકરા પડેને માહે ઘી સુધાંજ તળેલો ગુંદર નાખી જરાબી હાથ રાખ્યા વગર હુંટયા કરી જરા ઘટ જેવું થાયને શાકર નાખી હુંટયાજ કરવું અને જરા વારે પીપળી મુળ નાખી માવા જેવું થાયને ઉતારી છુંદેલી એળચી જાયફળ ભેળવું.

ગુંદરપાક ભરૂચનો.

સોજી મેદા ખાંડ શેર ૧ા, સોજુ માખણનું ઘી કંડીની રૂતુમાં શેર ૧ા અને બીજી રૂતુમાં શેર ૧, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા ઝીણો રવો દરેક રતલ ૦ાા, બદામની બીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક શેર ૦ાા, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૪.

બદામને છોલી સ્લાઇસ કાપવી અને દરાખને ચુંટી ધોઇને કોરડી કરવી. પછી સોજા મોટાં કલઇવાળા પાટીયામાં બધું ઘી કકડાવીને તેમાં બેઉને જુદું જુદું તળીને કાઢી લઈ માહે આટો તથા રવો નાખી ધીંગારે રાખી ફેરવ ફેરવ કરીને ભુંજવો પણ સેજબી રતાસ પકડવા દેવો નહી. પછી માહે ખાંડ ભેળી બદામ દરાખ નાખી ચમચે ફેરવ્યા કરી તળીયે કે બોરદુ પર સેજબી લાગીને લાલ થવા દેવું નહી અને ખાંડ ભેળાયા પછી પાંચ મીનીટમાં ઉતારી ગોલાબ મેળવી એક કલઇ ભરેલા ઉંડા ખુનચામાં દાબથી બે ઇંચ જાદો

સરખો થાપી ઠંડો થાયને ત્રણથી ચાર ઈંચ મોટા ચોરસ કટકા કાપી તવાથાવડે ઉપાડીને કટકા કાઢવા.

ગુંદરપાક હોરાજીનો.

સોજો કઠણ મોળો માવો તથા સોજું મીઠાઈનું ઘી દરેક શેર ૨, સોજી ખાંડ શેર ૧।, સોજો મસ્લાઈ ગુંદર શેર ૦।।।, બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં સોજાં કંડાઢી પસ્તાં દરેક શેર ૦।।, છુંદેલી એળચી તોળો ૧।, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર.

ચાર ચમચી ઠંડાં પાણી સાથે કેસરને સોજી ખલમાં ઘણી બારીક વાટવી. બદામને છોલવી અને પસ્તાંને કપડાંમાં નાખી ચોળીને છલટાં નીકળે તે ઉફણીને કાઢી નાખી એ બેઉને ઝીણું છુંદવું. ગુંદરના ત્રણ ભાગ કરવા અને સાફ મોટી કઢાઈમાં બધું ઘી નાખી મધ્યમ બળતે કકડાવીને તેમાં એકેક ભાગ ગુંદરને જુદો જુદો કકરો પણ સફેદ તળાને મોટા ઝારાથી કાઢી લઈ કલઈવાળા ખુનચામાં નાખી એવાજ કલઇ ભરેલા કાંસીયાનાં તળીયાંથી વાટવો. પછી કઢાઇમાંથી બધું ઘી કાઢી લઈ ખાલી કઢાઇમાં માવો તથા ખાંડ નાખી ધીમે બળતે ફેરવ ફેરવ કરી બધું પીગળીને બેઉ મળી જાયને થોડી વાર પછી કકડેલાં ઘીમાંથી નવટાંક જેટલું એમાં નાખીને ચમચથી ફેરવ્યાજ કરવું અને ઘટ થાયને ઉતારીને બાકીનો બધો સામાન ભેળીને ચમચથી પાંચેક મીનીટ ઘુંટયા કરવું. પછી એક સોજા કલઇવાળા ખુનચાને જરા ઘી લગાડી તેમાં નાખી સફાઇથી અડધી ઇંચ જાડો થાપવો અને પાંચ સાત કલાકે ઠરે પછી ડાયમંડ આકારના કાપ મુકી તવાથા વડે કટકા ઉપાડવા. ઉપલા સામાનનો ગુંદરપાક સાડા પાંચ શેર થાય છે.

ગુંદર ફાકવાનો.

સોજા બાવળના ગુંદરના મોસંબી ચણા જેટલા કટકા તથા ચીનાઈ શાકર દરેક શેર ૧, એળચીના દાણા તોળો ૧.

ગુંદરને ઠીકરાં ઉપર બરાબર ભુંજી છુંદીને તારની ચાળણીથી ચાળવો. શાકરને પણ છુંદીને ચાળવી. એળચીને બારીક છુંદવી. પછી એ ત્રણેને ભેળી સહવાર સાંજ ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો એ ગુંદર લઇને ફાકીને ઉપરથી એક ગોટ પાણી પીવું.

ગુંદર ભરૂચનો.

સેાજી ખાંડ શેર ૭, સેાજું મીઠાઇનું ઘી શેર ૬, સેાજો ખજુર શેર ૫, તદન નવું સેાજું સુકું કેાપરૂં; સેાજો બાવળનેા ગુંદર તથા તદન સુકું તદન સેાજું નવું ઘઉંનું દુધ દરેક શેર ૨, સુકાં સીંગેાડા શેર ૧, નવી બદામની બીજ; ભાંજેલાં સેાજા પસ્તાં; કીસમીસ દરાખ; સેાજી મેદા સુંઠ તથા ચારેાળી દરેક શેર ૦ાા, ખસખસ નવટાંક, એળચી તેાળા ૪, જાયફળ ૨, જાવંત્રી તેાળેા ૧.

કેાપરાંને છેાલીને ઘણુંજ બારીક ભુકા જેવું કાપવું. ગુંદર, ઘઉંનું દુધ, સુંઠ, સીંગેાડાં એ સઘળાંને જુદું જુદું છુંદીને ચાળણીથી ચાળવું. અને ચાળતાં વધે તેને પાછું છુંદીને ચાળવું. એળચી, જાયફળ તથા જાવંત્રીને છુંદવું. ખસખસને ચુંટવી. બદામ, પસ્તાં તથા ચારેાળીને છેાલી પેહેલી બે ચીજનેા ઝીણા કટકા કાપવા. ખજુરના ઠળીયા કાઢીને સેાજો કરવેા. પછી કલઇવાળા પાટીયામાં બધું ઘી ચુલે મુકી તે બરાબર કકડીને માહેથી ધુંમાડેા નીકળે ત્યારે તેમાં મેવાને જુદેા જુદેા તળીને કાઢી લઇને પછી સેાજી મેાટી કઢાઇમાં જરા જરા ઘી નાખી બીજો બધેા સામાન જુદેા જુદેા તળવેા અને જરા વધારે ઘી નાખીને ઘઉંનું દુધ લાલ તળીને કાઢી લઇ એમજ ી નાખીને ગુંદરને તળીને કલઇ ભરેલા પુનચામાં નાખી એવાજ ાજાં કાંસીયાથી વાટી નાખવેા અને જરા ઘીમાં કેાપરાંને તળીયા પછી કઢાઇને ઉજાળી સેાજી કરી તેમાં થેાડું ઘી કકડાવીને માહે ખજુર નાખીને જરા તળવેા, ચીટટ અને કઠણ થવા દેવેા નહી, પેાચેા જરા રાખવેા. અને સેજ પણ ગાંગડેા રેહ નહી તેમ ખુબ મસળીને નરમ માવા જેવેા કરવેા. ત્યાર બાદ ખાંડમાં બે શેર પાણી રેડી ચુલે મુકવી અને પીગળેને ભીનવીને નીચવેલાં કપડાંથી ગળીને પાછેા ચુલે મેલી ટાઇટ શીરેા થાયને ઉતારીને ખજુરમાં જરા જરા નામી ખુબ મેળવ્યા પછી ગુંદર, એળચી, જાયફળ તથા જાવંત્રીને જુદું રાખી બાકીનાં બધાં તળેલાં વાંનાં માહે નાખી ચમચથી બરાબર એકરસ કરી ધીમે બળતે ઘુંટયા કરી તળાયે લાગવા દેવું નહી અને થાપવા જેવું કઠણ થાયને તુર્ત ઉતારી બાકી રહેલેા સામાન ભેળી ઉપર ઘી તરી આવ્યું હેાય તે પસંદ નહી હેાય તેા કાઢી નાખીને પછી કલઇવાળા કથરેાટમાં બે ઇચ જાડું થાપી કરી

જાય પછી ચાર ઇંચ જેટલાં મોટા ચોરસ કટકા કાપી તવાથા વડે ઉપાડવા. થાપેલો નહી પણ નરમ શુંદરપાક કરવો હોય તો જરા પોચો હોય ત્યારેજ ઉતારવો. શોખ હોય તો ગાંધીને ત્યાં બત્રીસું મળે છે તે છ આનાનું છુંદી ચાળીને બધા સામાન ભેગું તે પણ નાખવું.

ગુલકંદ.

ચીનાઇ શાકર શેર ૩, સોજા ખુશબોવાળા તાજા ગોલાબનાં ફુલની પાંદડી શેર ૧.

ઉપલી બેઉ ચીજને જુદું જુદું બારીક છુંદી બરાબર ભેળીને સોજા નવા પત્રાંના ગોળ દાબડામાં યા ખીલોરની બરણીમાં ભરવો. બીજી રીતે ગુલકંદ કરવો હોય તો ઉપલા હીસાબની છુંદેલી શાકરનો ટાઇટ શીરો કરી એટલીજ ગોલાબની છુંદેલી પાંદડી નાખી ઇંગારે મુકી અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને શીરો ટાઇટ થઈ ગુલકંદ સુકો થાયને ઉતારી ઠંડો થાયને ભરવો. ગુલકંદ જુનો થયાથી સારો થાય છે.

ગુસબૅરી ટ્રાઇફલ.

છલટાંમાંથી કાઢેલી સોજી પાકી ગુસબૅરીને દુધ ભરવાના પાશેરાનાં માપથી ભરીને તે ત્રણ પાશેર લેવી અથવા તોળેલી હોય તો તે તોળા ૨૫, સોજી ખાંડ શેર ૧ ની ઉપર બીજી ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, શૅરી વાઇન નાના ચમચા ૪, સૅવૉય અથવા સોજી આરારૂટ બીસ્કીટ રતલ ૦। વૅનીલા અથવા લીંબુનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૪૫ એટલે પોણી ચમચી, સોજુ તાજુ દુધ શેર ૦।।।, તાજાં ઇડાં ૨.

બીસ્કીટને બીલોરની દીશમાં હેઠે સરખી ગોઠવીને પછી તેની ઉપર વાઇનને ફરતો રેડીને ભીનવવી. ગુસબૅરીને ડીચકાં કાઢી ધોવી અને તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં અથવા સેજબી ખોપડી નીકળેલી નહી હોય તેવાં તદનજ આખ્ખાં ઍનેમલનાં વાસણમાં એક શેર ખાંડ નાખી તેનો ઘણોજ ટાઇટ શીરો કરીને તેમાં ગુસબૅરી નાખી લાકડાંન મોટા ચમચાથી ભેળીને ધીમી આંચે ઉંધાડું રાખવું. ગુસબૅરી ભાગે નહી તેમ અવારનવાર ફેરવવી અને ઘાડો શીરો થાયને એ મુરબ્બો ઉતારી પાંચેક મીનીટ પછી દીશમાં મુકેલી બીસ્કીટની ઉપર બધા શીરા સાથેજ પાંથરીને મુકવો. ત્યારબાદ બાકી રહેલી બે ચમચા ખાંડને દુધમાં પીગળાવી ગાળવી અને ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી

ખુબ તરેહ દોહવીને પતળાં કરી દુધમાં ભેળીને ધીમી આંચે ચુલે મુકી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું. કારણ હાથ રાખ્યાથી દુધ ફાટી જાય છે. પછી દુધપાક જેવું ઘાડું થાયને ઉતારી તદન ફુકું જેવું થાયને ઍસેન્સ ભેળીને દીશમાં મુકેલા મુરબ્બાની ઉપર એને સરખું સફાઇથી પાંથરીને રેડવું. કદાચ દુધ ફાટી જાય તો બીગડેલું સમજી કાઢી નાખવું નહી. પણ જાંજરાં કપડાંમાં નાખીને બધું પાણી ગાળીને કાઢી નાખ્યા પછી દીશમાં એ પાંથરવું. એ ઘણું મજાહનું થાય છે પણ દીશમાં પાણી ભરાય નહી તેમ સંભાળથી આઇસમાં મુકીને ઠંડું કીધેલું વધારે સારૂં લાગે છે.

ગુસબૅરી ફુલ.

ઉપર ગુસબૅરી ટ્રાઇફલમાં લખ્યા મુજબની છલટાંમાંથી કાઢેલી પાકી ગુસબૅરી તોળા ૩૩, સોજી કડણ ક્રીમ રતલ ૦ાાા, સોજી ખાંડ રતલ ૦ા, ખમણેલું જાયફળ તોળો ૦ા ને વાલ ૫, ઘણો સોજો ગોલાબ નાનો ચમચો ૧, તાજાં ઇડાં ૬, દલેલી અથવા છુંદીને મલમલનાં કપડાંથી ચાળેલી ખાંડ ભાપ મુજબ.

ગુસબૅરીને ડીચકાં કાઢી ધોઇને સોજી કરી મોટાં બોલમાં ભરી તે બરાબર ડુબે તેટલું કકરા પડતું પાણી તેની ઉપર રેડી એક બે મીનીટ પછી છાલ છોલી શકાય ત્યારે પાણીમાંથી કાઢી લઇને છાલ છોલવી. અને તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ગુસબૅરી નાખી તે ડુબે તેટલું ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ધીંગારે રાખી અવારનવાર ઉઘાડી લાકડાંના યા રૂપાંના ચમચાથી ભગડયા કરવું અને તદન નરમ થાયને ઉતારી ઘણાં ઝીણા આંધરાંની તદન કલઇવાળી ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢી છુંછો ફેંકી દેવો. ત્યારબાદ તપેલીને ધોવી અને ઇડાંને માહે ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને અંદર ખાંડ ભેળી છાંડેલી ગુસબૅરી તથા ક્રીમ મેળવી ધીમી આંચે ચુલે મુકી ચમચાથી ઘુંટયા કરવું અને કડણ થાયને જાયફળ તથા ગોલાબ ભેળી તે સુકાયને ઉતારી છાલકાં દીશમાં સફાઇથી પાંથરીને મુકીને એની સપાટીની ઉપર તારની ચાળણીથી દલેલી યા છુંદેલી ખાંડનું જાડું જેવું પડ છાંટી એમનજ ખાવું અને ગમે તો આઇસમાં મુકી ઠંડું કરવું.

ગુસબૅરી વૉટર.

છલટાંમાંથી કાઢેલી સોજી પાકી ગુસબૅરી રતલ ૧।, સોજી સફેદ શાકરીયા ખાંડ રતલ ૦।।, લીંબુનો રસ નાનો ચમચો ૧.

ગુસબૅરીને સારીકાની ભચડીને બધો રસ કાઢી એ રસ ભરેલો જેટલો થાય તેટલુંજ ગરમ કરીને ગાળેલું સોજું ઠંડું પાણી અંદર રેડી ખાંડ તથા લીંબુનો રસ ભેળીને ચાખી જોવું અને ખટાસ વધારે લાગે તો ટેસ્ટ પુરતી બીજી થોડી ખાંડ મેળી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ચુલે જરા વાર મુકીને ઉતારી કપડાંથી ગાળી ઠંડું પડેને બાટલીમાં ભરી મુકી ઠંડકવાળી જગ્યામાં રાખવું અને ખપ પડે ત્યારે કાઢીને આઇસમાં મુકી ઠંડું કરીને પીવું.

ગોળપાપડી.

સોજો નરમ પટની ગોળ શેર ૨, સોજું મીઠાસનું ઘી તથા મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળેલું દરેક શેર ૦।, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦।।, લગાડવાનું ઘી ખપ મુજબ.

સોજી થાળીને જરા ઘી લગાડીને તૈયાર રાખવી. પછી ગોળને કાપીને ભુકો કરી અંદરથી કચરો કાઢી સાફ કરી એક તપેલીમાં એક પાશેર ઠંડાં પાણી સાથે મેળવીને ચુલે ધીમે બળતે ઉંધાડું મેલી આવારનવાર માહે ચમચ ફેરવવી અને બધો ગોળ બરાબર પીગળેને ઉતારી ઉભા ઘાટની કલઈ ભરેલી તપેલીની ઉપર જાંજરાં કપડાંને દોરીથી ઝોળીની કાની બાંધીને તેમાંથી ગોળને ગાળી કાઢી પાછો ચુલે મુકી પાગેક મીનીટ પછી અંદર ઘી નાખવું. તે પછી થોડી વારે જરા જરા કરી માહે બધો આટો નાખી ચમચથી બરાબર મેળવી જરાબી ગાંગડો રાખવો નહી અને આવારનવાર ચમચ ફેરવ્યા કરી કઠણ નહી પણ ઘણું ઘટ થાયને એળચી જાયફળ ભેળીને ઉતારી તુર્તજ થાળામાં રેડી દેવું, પણ તપેલીની બારકુ પર કે હેઠે કઠણ જેવું થાય તેને ચમચથી કાઢીને તે થાળીમાં નાખવું નહી. કારણ તે વધારે કઠણ થયલું હોવાથી થાળીની ગોળ પાપડીમાં તે મલે નહી અને તેથી ચુથાઇ જાય છે. ગોળપાપડી તદ્દન ઠંડી પડી બરાબર બંધાયને કઠણ થઈ રહે ત્યાર આગમચ ધારદાર ચાકુથી કટકા થાય તેમ કાપ મુકીને તવાથરથી કટકા ઉખાડી ફેરવીને મુકવા. ગમે

તેા બદામની નવશેક બીજને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપીને બીજ જરા ઘીમાં બદામી રંગની તળીને તે અથવા કોહોળાંનાં એટલાંજ મગજને એમજ તળીને આગમચથી તૈયાર રાખવું. અને એળચી જાયફળ માહે મેળતી વખત એ પણ સાથે ભેળવું. ગેાળપાપડીમાં પાશેરને બદલે ૦। રતલ આટેા નાખ્યાથી બંધાયા પછી વધારે કડણુ થાય છે.

ગેાળપાપડી ૨ જી.

સેાજાં નવાં કોહોળાંનાં બે તેાળા મગજને એમજ લેવાં અને બદામની નવી બે તેાળા બીજ હેાય તેા તેને છોલીને બારીક સ્લાઇસ કાપી ધેાઈ નુછી કોરડી કરીને એ બેમાંનું જે એક હેાય તેને થેાડાં ઘીમાં કકરૂં બદામી રંગનું તળીને તૈયાર રાખવું. એક કોપરગ્લાસના સાફ ખુનચાને કોરડેા કરી તેમાં સેાજુ મીઠાઇનું ઘી આંગળી વડે સફાઇથી બધે સરખું ઘણુંજ પતળું પડ ચેાપડવું. પછી ચેાખાનેા તથા ઘઉંનેા આટેા બેઉ સરખે ભાગે ભેળી તેાળીને તે એક પાશેર લઈ તેને ખુનચામાં ચેાપડેલાં ઘીની વચમાં નાખીને પછી ખુનચાને જરા ઉભેા પકડી ફેરવી ફેરવીને ઘીની ઉપર આટાને વળગાવીને પછી ખુનચાને ઉભેા પકડી પછવાડેથી તેનું તળીયું હાથ વડે ઠોકીને તેમાં રહેલેા બધેા આટેા કાઢી લેવેા. જેમ કીધાથી ઘીની ઉપર સેજ આટેા સફાઇથી વળગેલેા રેહશે. ત્યાર બાદ લાલ રંગનેા ગેાળ આવે છે તેવેા નહી પણ પીળા રંગનેા નરમ સેાજેા ગેાળ આવે છે તેવા ગેાળ લેવેા અને તેને કાપી ભુકેા કરી અંદર કચરેા હેાય તે બરાબર કાઢી સાફ કરીને પછી તેાળીને તે એક શેર લેવેા. પેલા ખુનચામાંથી કાઢેલા આટામાંથી પાંચ તેાળાને એક રકાબીમાં જુદા કાઢવેા. તે પછી એક કલઇ ભરેલા પાટીયામાં સેાજુ મીઠાઇનું પાંચ તેાળા ઘી નાખી મધ્યમ બળતે ચુલે મુકવું અને તે ગરમ થઇને માહેથી સેજ ધુંમાડેા નીકળે ત્યારે અંદર ગેાળનેા ભુકેા નાખી કલઈ ભરેલી સમચથી મેળવીને ફેરવ ફેરવ કરવું અને ગેાળ પીગળેને પેલા જુદા કાઢી રાખેલા પાંચ તેાળા આટાને અંદર નાખી બરાબર મેળવી દેવેા. તે પછી માહે બધા પરપેાટા થાય ત્યારે બળતું ધીમું કરી નાખી તળેલાં મગજ અથવા બદામની સ્લાઇસ જે એક તૈયાર હેાય તેને અંદર મેળવીને પછી એ મેળવણીને જરા વાર પછી

તપેલીમાંથી બીજાં માણસે રકાબીમાં જરા કાઢીને થોડી વારે તેને ઉપાડવી અને તે કકરી થયલી લાગે તો પછી સેજ પણ થોભ્યા વગર તપેલીને તુર્તજ ઉતારી પાડીને પેલા તૈયાર કરી રાખેલા ખુનચાની વચમાં બધી મેળવણી રેડી દેવી અને પછી છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ બેઉ મળીને અડધો તોળો ઉપરથી ભભરાવવું અને ગોળ-પાપડી જરા ઠરેને ડાયમંડ આકારના મોટા કટકા થાય તેમ કઠણ છરીનાં જાદાં પાણાંથી કાપ મુકી ઠંડી થાયને કટકા ઉપાડી લેવા. ગમે તો બદામ અથવા મગજને અંદર ભેળવાને બદલે ખુનચામાં મેળવણી રેડયા પછી એ પણ જાયફળ એળચી સાથે ભભરાવી ઘી લગાડેલા કાંસીયાનું તળીયું ફેરવીને અંદર દાબી દેવું. પણ ગોળપાપડી ઘણી પતળી કરવી હોય તો મેળવણી રેડયા પછી જરા વારે કાંસીયાનાં તળીયાંને ઉપર ફેરવી તે વડે બધેથી ગોળ પાપડી સેરવી સેરવીને બાહેર લાવી બધેથી એક સરખી પતળી કરીને પછી એને જરા જલદી કાપ મુકીને કટકા ઉપાડવા.

ગોળપાપડી માવા, પેંડા અથવા બરફીની.

માવો, પેંડા અથવા બરફી બે ચાર દીવસનું ખાવામાં આવે નહી ત્યારે તેને ભાંજીને ભુકો કરવો અને માવો મોલો એક શેર હોય તો તેમાં અડધો શેર સોજી ખાંડ નાખી ચુલે ધીમી આંચે મેલી ફેરવ્યા કરવું અને ફીકા લાલ રંગનો થાયને ઉતારીને થાળી અથવા રકાબીને જરા ઘી લગાડી તેમાં નાખી જરા ઘી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાંથી અડધી ઇંચ જાડું થાપી ઠરેને ડાયમંડ આકારના કાપ મુકી બંધાયને કટકા ઉપાડી લેવા. મીઠા માવા તથા પેંડામાં ખાંડ જરા ઓછી નાખવી; પણ બરફીમાં તો ખાંડ મુદલ નાખવી નહી અને એની ગોળપાપડી પણ એજ રીતે બનાવવી.

ગોળપાપડી માવા વૅનીલાની.

ભેળ વગરનું સોજું તાજું ભેંસનું દુધ શેર ૪, સોજો તાજો મોલો માવો શેર ૨, સોજી સફેદ મેદા ખાંડ શેર ૧, સોજું કઠણ માખણ રતલ ૦ાા, સોજું ઘટ્ટનું દુધ તોળા ૩, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૩, ઘણો સોજો ગોલાબ પાશેર ૦ાા, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

માવાને હાથવડે બધો છુટો પાડી માખણને પણ એમજ છુટુ કરીને તૈયાર રાખ્વું. ઘઉનાં દુધને કલઈ ભરેલા મોટા પોહોળા પાટીયામાં નાખી તેમાં અડધો શેર ઠંડું પાણી રેડી બરાબર પીગળાવી ચુલે બળતાં ઉપર ઉંધાડું મુકી હેઠે લાગે નહી માટે અવારનવાર ચમચથી ઘુંટયા કરવું અને ઘટ થાયને માહે માવો નાખી સૈજબી હાથ રાખ્યા વગર ફેરવ ફેરવજ કરવું અને પાંચ મીનીટ પછી માખણ નાખી એમ ફેરવ્યાજ કરવું અને ઘઉંનું દુધ હેઠે ઠરી જાય છે તેને પાછું પાણી સાથે બરાબર મેળવીને માખણ નાખ્યા પછી પાંચેક મીનીટે એ મેળવણીવાળું દુધ તપેલીમાં બરાબર મેળવીને ઘુંટયાજ કરવું અને બંધાય તેવું કઠણ થાયને ઉતારવું. પછી એક કલઈવાળા સોજા ખુનચામાં તથા કાંસીયાનાં તળાયાંને આગમચથી માખણ લગાડીને તૈયાર રાખી ગોળપાપડીની મેળવણીની વરાળ જલદી કાઢી નાખીને પછી વૅનીલા ભેળીને ખુનચામાં નાખ્વું અને કાંસીયાનાં તળીયાં વડે એક ઈંચ જાદી ગોળ પાપડી થાપી જરાવારે ઠરે ત્યારે ડાયમંડ આકારના મોટા કટકા થાય તેમ કાપ મુકી બીજે દીને ભાગે નહી તેમ ધારવાળા તવાથા વડે કટકા ઉપાડી લેવા.

ગોળપાપડી સેવની.

સોજી ઝીણી સેવ શેર ૧, સોજો નરમ પીળો ગોળ શેર ૦॥।, છુંદલી એળચી તોળો ૦॥। તથા જાયફળ તોળો ૦। ને વાલ ૫.

ગોળનો ભુકો કરી સોજી તપેલીમાં એક શેર ઠંડાં પાણી સાથે ચુલે મુકી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને ગોળ પીગળેને ઉતારી જાંજરાં કપડાંથી ગાળીને પાછું ચુલે મુકી અવારનવાર ચમચથી ફેરવ્યા કરી બરાબર ચાસવાળો ટાઈટ પાકો ઘાડો શીરો કરવો. તેટલાં બીજા ચુલા ઉપર કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઘી મુકવું અને સેવને ચુંટી ઘી કકડે ત્યારે અંદર નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી સેવના કટકા રાખવા નહી અને તદન પીકા લાલ રંગની થાયને ઉતારી પાડી વધારે લાલ થાય નહીં માટે એક કથરોટ યા ખુનચામાં ઠંડું પાણી રેડી તેમાં તપેલીને મુકવી અને ઉપર લખ્યા મુજબનો શીરો તૈયાર થાયને ઉતારીને સેવની તપેલીની અંદર રેડી દઇ પાછું ચુલે મુકીને ચમચથી ફેરવ્યાજ કરવું અને બધો

શીરો બળીને સેવની આસપાસ શીરો નીકળે નહી અને સેવ મજાહની કઠણ જેવી થાય ત્યારે ઉતારીને એળચી જાયફળ ભેળવું. અને સેજ ઘી લગાડેલા કલઈ ભરેલા ખુનચામાં બધી સેવને વચમાં મેલી તેની અંદર ખાંચા રહે નહી માટે ચમચથી દાબી દાબીને મજાહનો કઠણ ગોળો કરીને પછી કાંસીયાનાં તળીયાંને સેજ ઘી લગાડી તે વડે પોણી ઇંચ જાદી થાય તેમ ગોળપાપડી થાપવી. પછી તદન ઠંડી થાય અને કઠણ બંધાય ત્યારે ચોરસ કટકા થાય તેમ છરીવડે કાપ મુકીને તવાથાથી કટકા ઉપાડી લેવા. એ ગોળ પાપડી સારી થાય છે.

ઉપલીજ ગોળપાપડી માવો નાખેલી વધારે સારી લાગે છે માટે તેમ કરવી હોય તો સોજો તાજો મોલો માવો પોણો શેર લઇને તેને ભાંજવો. પછી ઉપર લખ્યા જેટલોજ બીજો બધો સામાન લઈ તેજ પ્રમાણે ગોળપાપડી બનાવવા મુકવી અને તળેલી સેવની અંદર શીરો નાખ્યા પછી માહે માવાનો ભુકો નાખી ચમચથી બધુ બરાબર મેળવીને પછી એ ગોળ પાપડી પણ ઉપર મુજબજ તૈયાર કરીને ઉતારી તદન કઠણ અને ઠંડી થાયને એજ પ્રમાણે એના કટકા કાપવા.

ગોલાબ છરી.

પેહલે એક સોજો જાદો છ ઇંચ લાંબો ખીલો લેવો અને ભીતમાંના લાકડાંના થાંભલા ઉપર હાથ પુગે તેટલી ઉંચાઇએ એ ખીલાને અંદર બે ઇંચ જેટલો મજબુત ઠોકી લેવો અને તેની નીચે ભોંય ઉપર એક સાફ ખુનચો અથવા બીજું કાંઈ પોહોળું વાસણ મુકવું. પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં શીરો બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં શીરો બંધાયા પછી તેની પતી કરે તો તે ભાગી જાય તેવો શીરો બનાવવા છાપેલું છે તેવોજ શીરો બનાવીને એક કલઈ ભરેલા ખુનચાને જરા ઘી લગાડીને તેમાં એ શીરો રેડી દેવો અને દસેક મીનીટ પછી લોઢાંની મોટી છાલકી કઢાઈ આવે છે તેને અથવા છાલકી પોહોળી કલઈ ભરેલી તપેલીને જરા ઘી લગાડીને તેમાં શીરો રેડી દઈ બે હાથે એ વાસણને પકડાને પાંચ સાત મીનીટ ખુબ તરેહ હલાવવું. ત્યારબાદ બીજા એવાજ સોજા ખુનચામાં શીરો નામી ગરમ હોય તેટલાંજ તેનો ગોળો કરીને એ ગોળાને ખીલાની ઉપર

મુકી બે બોરદુથી જરા ખેંચીને લાંબો કરી પાછો બીલાની ઉપર ઓળવીને તુર્તજ પાછો એ રીતે ખેંચવો, જેથી શીરો તણાઇને હેઠે પડી જશે નહી. પણ કદાચ ગફલતથી હેઠેનાં વાસણમાં પડે તો તુર્ત પાછો ઉંચકી લઇને બીલા ઉપર મેલી એજ રીતે બેઉ હાથે ખેંચતાં જવું અને લાંબું થાય તેને બીલા ઉપર બેઉ બોરદુથી ઓલવ્યાં કરવું. એ રીતે ખેંચાતાં શીરો કસબ જેવો ચલકતો થતો જશે, તે ઘણો સફેદ થાય ત્યાં સુધી ખેંચીને પછી બીલા ઉપરથી કાઢી તેના થોડા થોડા ભાગ કરી તેને તાંણીને પતળા સળીયા જેવા કરી તેને વળ દઇને બેઉ છેડા વળગાવીને ગોળ કડાં જેવી અથવા બીજા ગમે તેવા આકારની ગોલાબ છરી બનાવવી. જેમ કરતાં બંધાઇને કડણુ થઈ વાળતાં ભાંગી જાય તો દુરથી જરા તાપ દેખાડીને વાળવી.

ગોલાબ જાંબુર.

સોજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૧॥, સોજું ઘી તથા સોજો તાજો મોલો માવો દરેક શેર ૧, ઘઉંનો આટો તોળા ૫, છુંદેલી એળચી તોળો ૦॥ તથા જાયફળ તોળો ૦।, મોટા દાણાંની શાકરીયા ખાંડ તથા ઘણો સોજો ગોલાબ ખપ મુજબ.

માવામાં આટો, એળચી તથા જાયફળ ભેળી ગોલાબથી જરા હાથ ભીનવી સેજ મસળીને જરાબી ગાંગડો રહે નહી તેમ બરાબર મેળવીને તૈયાર કરવું પછી પાશેર ગોલાબમાં પેહલી દોઢ શેર ખાંડને પીગળાવીને તેનો સેજ ચાસવાળો શીરો કરી કલઇવાળા નાના પાટીયામાં ગાળીને તેમાં લીંબુનો રસ પંદર ટીપાં ભેળીને ગરમ રાખવા માટે ગરમ ભેભટ પર તપેલી મુકવી. તે પછી માવાના સફાઇદાર વીસ બાવીસ ગોળા કરી તેને બેઉ હથેલીથી વણીને જરા લાંબા ઘટના કરવા અથવા દાબીને જાદા પેંડા જેવા કરવા અને કઢાઇમાં ધીમે બળને ઘીને ગરમ કીધા પછી ઠંગારે રાખી તેમાં જાંબુર મુકીને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી બધેથા એક સરખાં ફીકાં લાલ તળી આંધરાંની ચમચથી કાઢીને ત્રાંબાની કલઇ ભરેલી મોટી ચાળણીમાં મુકવાં અને જરા ઠંડાં થાયને શીરાને ભેભટ પરથી ઉતારીને તેમાં જાંબુર મેલી શીરો પીયે પછી ચમચથી કાઢીને પાછાં ચાળણીમાં પાંથરીને મુકવાં અને શીરો સુકાય પછી

કાઢીને ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી પેલી મોટા દાણાની શાકરીયા ખાંડમાં ખરમોટવાં. વધારે સારાં જાંબુર કરવાં હોય તો શીરાને ભેભટ પરથી ઉતાર્યા પછી તેમાં વૅનીલા ઍસૅન્સ નાનો એક ચમચો ભેળીને પછી તેમાં જાંબુર મુકીને શીરો પાવો.

ગોસ્ત અથવા મરઘી અનેનાસમાં.

આએ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી આંબાકલીયામાં છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબનાં એક અનેનાસના કાપેલા કટકાને તેજ રીતે ગોળનો ચાસ પાવો અને આએ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારૂં છાપેલું છે તે મુજબ પણ જીરાં વગર ગોસ્ત અથવા મરઘીને ખારૂં મજાહનું ઘી પર પકાવી તેમાં ચાસ પાયલું અનેનાસ ભેળવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી આલુમાં.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારૂં છાપેલું છે તે મુજબ પણ જીરાં વગર ગોસ્ત અથવા મરઘી સેજ ગ્રેવી સાથનું અથવા ઘી પર પકાવવું અને ચાસ પાયલી તરકારી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ આલુને ચાસ પાઇને એ ખારાં પકાવેલાં ગોસ્ત યા મરઘીમાં ભેળવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ઇડાંમાં.

સોજું તદન કુમળું ફરબેનર બકરાંનું નકી ગોસ્ત તથા નાના ફરઘે કાળા બુકા એ દરેક રતલ ૦॥, સોજું કઠણ દહી શેર ૧, કાંદા શેર ૦॥, ઘી રતલ ૦।, આદુ તોળો ૧॥, નીમક તોળો ૧।, લસણ તોળો ૦॥, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, કોથમીર ઝુડી ૬ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૪ થી ૬, લવંગ ૮, એળચી ૭ ના દાણા, તાજાં બાફેલાં ઇડાં ૮.

આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. એળચી લવંગને ખોખરૂં કરવું. કોથમીર મરચાંને ધોઇને પીસ્વું. ઇડાંને છોલીને ઉભા બબે કટકા કાપવા. કેસરને સેકી ખોખરી કરી કોડીનાં વાસણમાં એક ચમચા ઠંડાં પાણીમાં મેળવીને ત્રણ કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી ચોળીને બધું પાણી કાઢી લઈ છુંછો કાઢી નાખ્વો. બુકાના ઉભા બબે કટકા કાપવા અને ગોસ્તના પણ વજન સરના નાના કટકા કાપી એ બેઉને ઠંડાં

પાણીથી બે વખત ધેાઈ કેારકું કરી કલઈ ભરેલાં વાસણમાં કેાથમીર મરચાં, આદુ, લસણ તથા નીમક સાથે બરાબર ભેળાને ત્રણ કલાક ચાળણી તળે ઢાંકીને આથી રાખવું. પછી કાંદાને છેાલીને ભુકા જેવા કાપી કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ઘીમાં લાલ તળાને કાઢી લઇને પછી એળચી લવંગને જરા તળી માહે આથેલું ગેાસ્ત તેમાંનાં બધા સામાન સાથે ભેળીને ઢાંકણ ઢાંકી ઇંગારે મુકી ઘટે તેમ ઢાંકણ ઢાંકી પાણી આપ્યા કરવું. પણ અંદર મુદલ પાણી રેડવું નહી, તેમજ અવારનવાર અંદર ચમચ ફેરવીને તળે ઉપર કરવું અને ગેાસ્ત તથા બુકા ચરીને તદન નરમ થાયને દહીમાં પાણી હેાય તે બધું કાઢી નાખીને તેમાં તળેલેા કાંદા તથા કેસરનું પાણી ભેળી તપેલીમાં ફરતું રેડી ચમચે બરાબર મેળવી ઇંડાં નાખીને ઉંધાડુ ઇંગારે રાખવુ અને ઘી છુટું પડેને ઉતારવું. ગેાસ્ત તથા બુકાને બદલે એક કુમળી ફરખે મરઘીના કટકાને ઉપલીજ રીતે પકાવવા.

ગેાસ્ત અથવા મરઘી અંજીરમાં.

ગેાસ્ત અથવા મરઘી આલુમાં પકાવવા ઉપર છાપેલું છે તેજ મુજબ ગેાસ્ત યા મરઘીને પકાવવું અને આએ ચેાપડીમાં ચાસ પાયલી તરકારી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે લીલાં અંજીરને ચાસ પાઇને તે ખારાં ગેાસ્ત યા મરઘીમાં ભેળવાં.

ગેાસ્ત અથવા મરઘી આંબાકલીયામાં.

પાકપર આવેલી યા પાકેલી પણ કડણ ખામા વગરની સેાજી કેરી રતલ ૨, સેાજો ગેાળ રતલ ૧॥, ઝીણા કાંદા રતલ ૧ છેાલેલા, આએ ચેાપડીમાં ગેાસ્ત અથવા મરઘી ખારી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ ગેાસ્ત રતલ ૧॥ ના કટકા અથવા મજાહની ફરખે પણ કુમળી ૧ મરઘીના કટકા એ બેમાંનુ જે તે એક મજાહનું સુકું ખારૂં પકાવેલું.

કેરીને છેાલી બેારકુનાં ફાડચાં તથા ગેાટલું કાપીને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવી. પછી ઝીણા કાંદાને એક કલઈ ભરેલા પાટીયામાં એક પાશેર ઘી કકડાવીને તેમાં નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી લાલ તળીને ઉતારી ઘીની અંદરજ રાખવા અથવા તળવાને બદલે કાંદાને સેાજ નરમ બાફી પાણીમાંથી કાઢી લેવા,

અથવા છોલેલા કાંદા એમજ કાચા રાખવા. પછી ગોળને દોઢ શેર પાણીમાં બરાબર પીગળાવી તેમાં કોટળાં સુધાંજ એક ઇંડું ભચડીને મેળવવું અથવા ઇંડાં વગર એમજ ચુલે મુકવું અને એક કકરેા પડેને ઉતારી પાંચેક મીનીટ ઢાંકી રાખ્યા પછી ભીનવીને નીચવેલાં કપડાંથી બીજા કલઈ ભરેલા સેાજા પાટીયામાં ગાળીને તેમાં કેરી તથા ઉપર લખેલી ત્રણમાંની જે ગમે તે એક રીતે તૈયાર કીધેલા કાંદા માહે ભેળા ઇંગારે ઉંધાડું મુકવું અને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી અવારનવાર ચમચથી ફેરવી બધું પાણી બળી કેરી તથા કાંદા ચાસ પીને મુરબ્બા જેવું થાયને તેમાં બારી પકાવેલી મરઘી યા ગોસ્ત જે હોય તે ભેળીને જરાવારમાં ચુલેથી ઉતારવું. એ તૈયાર થયા પછી માહે એક લીંબુનેા રસ ભેળીયાથી વધારે સારેા સ્વાદ થશે. જો તળેલા કાંદા હેાય તેા તેમાંનાં ઘી સુધાંજ આંબાકલીયેા બનાવતી વેળા માહે નાખવા, તેમજ બાફેલા યા કાચા કાંદા હેાય તેા તેમાં બરાબર કકડેલું ઘી નાના બે ચમચા ભરીને નાખવું. જો કેરી કાચી હેાય તેા તેને ખાવાના કાંટાથી છુટા છુટા ચેાખા દઇને પાંચ છ કલાક ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખીને પછી તેનેા આંબાકલીયેા ઉપર પ્રમાણેજ બનાવવેા. પણ તેમાં ૦। રતલ ગેાળ વધારે લેવેા. કેરી સાથે અનેનાસનેા આંબાકલીયેા બનાવવેા હેાય તેા તેમાં કાંદા નાખવા નહી. પણ એક મેાટું પાકું અનેનાસ લેવું અને તેને બરાબર છેાલી તેની આંખ બાધામાં વવરે છે માટે તે બધી કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી બધા દેાઢ ઇંચ જેટલા કટકા અથવા કેરીનાં નાનાં ફાડચાં જેટલા કટકા કાપી થેાડીવાર પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા બાદ ઉપર લખ્યા મુજબ ગેાળનેા શીરેા કરી તેમાં પેહલે અનેનાસ નાખી તે જરા ચાસ પીયેને કેરી નાખવી અને ઉપલીજ રીતે એ આંબાકલીયેા તૈયાર કરવેા. વધારે આંબાકલીયેા બનાવથા હેાય તેા તેને માટે ગેાસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ વધારે પકાવવું.

ગેાસ્ત અથવા મરઘી કડવાબીનમાં.

સેાજું ફરબે પણ કુમળું નરનું ગેાસ્ત રતલ ૧, કડવાબીનના દાંણા શેર ૧, ઝીણા કાંદા શેર ૧, ઘી પાશેર ૧॥, મેાટા કાંદા શેર ૦।, નીમક તેાળેા ૧।, આદુ તેાળેા ૦॥, લસણ તેાળેા ૦।, દલેલી હળદ

તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૩, બધી જાતની પચરસી ભાજીની ઝુડી ૧૦.

ભાજીમાં ઝહરા હોય છે તે કાઢીને પછી ઝુડીઓને બોયામાં નાખી ઘણી સોજી ધોઈ બધું પાણી નીકળી જાયને તેનાં બધાં પાદડાં કાઢી કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇને એ સઘળું સાથે ઘણુંજ બારીક કાપવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કડવાંબીન ધોવા. ઝીણા કાંદાને છોલીને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવા. ગોસ્તને સાફ કરી વજનસરના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. પછી મોટા કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ઘી નાખી તેમાં ફીકા લાલ તળી માહે આદુ લસણ ભળી તે તળાવાનો સોહડમ નીકળીને ગોસ્ત તથા નીમક ચમચે ભળી ગમે તો જરા તતરાવવું અને તેમ પસંદ નહી હોય તો એમજ રાખી માહે હળદ તથા બાકીનો બધો સામાન નાખી દોઢ શેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને ગોસ્ત ફાટવા આવેને માહે કડવાબીન નાખી પાણી સુકાઇને ગોસ્ત તદન નરમ થઈ ઘી છુટું પડી સેજ ઢીળું જેવું હોયને ઉતારવું. વધારે ગોસ્ત અથવા મરઘી સાથનું પકાવવું હોય તો આએ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી કાકડીમાં.

સુરતી દાઘીના જેવી મોટી જાદી કાકડી રાંધવા માટે આવે છે તેવી મોટી પણ બીયાં વગરની કાકડી લેવી. પણ એને એમજ પકાવતાં કડવી લાગે છે માટે તેનો ડીચકાં તરફનો એક ઇંચ જેટલો કટકો કાપી કાઢીને એ કાપેલા કટકા તેમજ કાકડીના કાપેલા ભાગની ઉપર છરી વડે બધા આડા ઉભા કાપ મુકીને પછી કાપેલા ટુકડાને તેની જગ્યા ઉપર પાછો મેલીને તેની ઉપર ખુબ તરેહ ઘસવો. જેમ કરતાં તેની અંદરથી બધું ફીણ બાહેર નીકળીને કાકડીનો કડવાસ નીકળી જશે. તે પછી એ ડીચકાંની હેઠેનો કાકડીનો અડધી ઇંચ જેટલો ભાગ કાપીને કાઢી નાખી એ મુજબ કીધેલી કાકડી ચાર શેર લેવી અને તેને છોલી ચીર કરીને દાઘીના જેવા ત્રણ ઇંચ જેટલા કટકા કાપવા. પછી ગોસ્ત અથવા મરઘી બારી આએ ચોપડાંમાં છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો સામાન

તથા દોઢ પાશેર ઘી લઇ કાંદાને કાપી દોઢ પાશેર ઘીમાં લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારીને ગોસ્ત યા મરઘી જે એક પકાવવું હોય તે તેમાંજ લખ્યા મુજબ તૈયાર કરીને તેમાં લખ્યું છે તે ઉપરાંત કાકડીને ભાગનું બીજું ૦ા તોળો નીમક વધારે નાખી અંદર ગોસ્ત યા મરઘી ભેળી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમે બળતે રાખવું અને જરાવારે તળે ઉપર કરી અંદરનું પાણી બળીને તતરેને તેની ઉપર પાંથરીને કાકડીના કટકા મુકી ઉલટું ઢાંકણ ઢાંકવું, પણ તપેલીમાં પાણી નામ્વું નહી. કદાચ ગોસ્ત મોટું હોયને નહીજ ચરે તો પછી ઢાંકણ પર પાણી આપ્યા કરવું અને તે સુકાયને બીજું રેડયા કરી ઘટે તો અંદર પણ પાણી નામ્વું અને બધું બરાબર ચરીને ઘી પર આવેને મીઠાસનો શોખ હોય તો ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો ખાંડ ભેળીને ઉતારી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ગરમ મસાલો ભભરાવવો.

ગોસ્ત અથવા મરઘી કાચી કેરીમાં.

આએ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી પાકી કેરીમાં છાપેલું છે તેજ પ્રમાણે પણ પાકી કેરીને બદલે તેટલાંજ કાચી કેરીનાં છોલેલાં ફાડચાં નાખીને મજાહનું ઘી પર પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી કારેલાંમાં.

સોજું ફરબે પણ કુમળું નરનું ગોસ્ત રતલ ૧, તદન કુમળાં નહી તેમજ બીયાંવાળાં પણ નહી તેવાં મધ્યમ કારેલાં શેર ૧, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦ાા, સોજી ચીચોરા કાઢેલી આમલી તથા ગોળ દરેક નવટાંક, આદુ તોળો ૦ાા, લસણ તોળો ૦ા, નીમક ખપ મુજબ.

કારેલાંની ઉપર છરી ઘસી બધી કંગન કાઢી નાખીને પછી પતળી કાતરીઓ કાપી થોડું નીમક નાખી તેમાં મેળવીને અડધો કલાક આથી રાખ્યા પછી ખુબ ચોળી અંદરથી બીયાં નીકળે તો તે કાઢી નાખી નીચવીને બધું પાણી કાઢી નાખીને એક પાશેર ઘીમાં લાલ તળવાં. ગોળનો ભુકો કરીને કચરો કાઢવો. આમલીને કોડીનાં વાસણમાં અડધા પાશેર ઠંડાં પાણીમાં અડધો કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરૂં કાઢી લઈ છુંછો

ફેંકી દેવા. ગોસ્તના વજનસરના કટકા કાપી બે વખત ઠંડાં પાણીથી સોજું ધોઈ આગ્રે ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ બાકી રહેલાં ઘીમાં કાંદાને તળી માહે આદુ લસણ વધારી સવા તોળો નીમક નાખી તેમાં લખ્યા જેટલું પાણી રેડી નરમ કરી ધી પર આવેને ગોળનો ભુકો આમલીનું ડોહરૂં તથા કારેલાં ભેળી ઇંગારે રાખવું અને તતરીને પાછું ધી પર આવેને ઉતારવું. એક કુમળી પણ કુરબે મરઘીના કટકા પણ એજ રીતે ગોસ્તને બદલે પકાવવા. ગોસ્ત અથવા મરઘી તથા વઘારે તરકારી પકાવવું હોય તો આગ્રે ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ પકાવવું.

કારેલાં મસાલાનાં અમથાંજ પકાવવાં હોય તો ઉપર લખ્યા પ્રમાણે કારેલાંની કંગન ઓખવી કાઢીને ઉભાં બે ફાડચાંમાં કાપી બીયાં હોય તે કાઢી નાખીને પછી બારીક સ્લાઇસ કાપી તોળીને તે અડધો શેર લઈ ત્રણ તોળા નીમક સાથે મેળવી કલઈ ભરેલી મોટી ચાળણીમાં પાંથરી તેની અંદર બેસતું કલઇવાળું ઢાંકણ યા રકાબી ચટું મુકી તેની ઉપર વજન મેલી બે ત્રણ કલાક રાખવું. તેટલાં આદુ તોળો ાા તથા લસણ ૩ કળીને છોલવું અને કુમળાં ડાખળાં સાથના ૩ ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૪, નાળીયેર તોળા ૨, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ધાણાં જીરાંનો મસાલો સપાટ ભરેલી ચમચી ૧ એ સઘળું સાથે બારીક પીસવું, અને કારેલાંને નીમક સાથે રાખ્યાને વખત થાય ત્યારે કાઢવા. પછી એક શેર કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં સોજું મીઠું તેલ તથા ધી બેઉ મળીને અડધો શેર નાખી તેમાં કાંદા તથા કારેલાં નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરી બદામી રંગનું થાયને અંદર પીસેલો સામાન તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળી ધીમી આંચે રાખી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરવું અને બરાબર લાલ થાય પછી પંદર મીનીટ ઇંગારે રાખવું. પણ માહે પાણી મુદલ નાખવું નહી, તેથી કડવું લાગશે.

ગોસ્ત અથવા મરઘી કૅબેજમાં.

સોજું કરબે પણ કુમળું તરનું ગોસ્ત રતલ ૧, કૅબેજનાં જાદાં પાદડાં તથા ડાંડો કાઢી નાખીને પછી ઝીણી કાપેલી કૅબેજ રતલ ૧, ધી તથા કાંદા દરેક પાશેર ૧ાા, નીમક તોળો ૧, આદુ તોળો ૦ાા, લસણ તોળો ૦ા, સોજું નાળીયેર ૧.

આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. નાળીયેરને ખમણીને તેનું દોઢ પાશેર જેટલું ઘાડું દુધ કાઢવું. ગોસ્તને સાફ કરી વજન સરના નાના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી એક યા બે વખત ધોવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ઘી નાખી તેમાં લાલ તળીને માહે આદુ લસણ ભેળી તે તળાવાનો સોહડમ નીકળે અને બરાબર લાલ થાયને કેબેજને ધોઈ તે, ગોસ્ત તથા નીમક ભેળી ચમચથી મેળવીને ઢાંકણ ઢાંકવું અને અવારનવાર ઉંઘાડી ચમચ કરી બરાબર તતરેને દોઢ શેર પાણી રેડવું પણ કેબેજ સફેદ પસંદ હોય તો અમથું ગોસ્ત તતરાવવું અને પાણી નામ્યા પછી માહે કેબેજ મેળવી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમે બળતે રાખવું અને ગોસ્ત નરમ થઈ પાણી સુકાયને દુધ ભેળી તે બળવા આવેને ઈંગાર પર રાખી ઘી છુટું પડી સેજ ઢીળું જેવું હોયને ઉતારવું. છેક સુકું કરીને ઉતારવું નહી. તે પછી ટેસ્ટ મુજબ ઉપર થોડો ગરમ મસાલો ભભરાવવો કેબેજનાં કાડચાં રાંધવાં હોય તો કેબેજનાં જાદાં પાદડાં તથા ડાંડો કાઢી નાખીને આઠ કાડચાં કાપીને તે એક રતલ લેવાં અને પોહોળા પાટીયામાં પોણો શેર ઘી કકડાવી તેમાં લાલ તળીને કાઢી લઈને પછી ઉપર પ્રમાણે કાંદા તળી તેમાં આદુ લસણ વઘારી ગોસ્તના ધોયલા કટકા, તળેલાં કાડચાં તથા નીમક નાખી દોઢ શેર પાણી રેડીને ઉપર મુજબ ચેરવી પાણી સુકાવા આવેને નાળીયેરનાં દુધને બદલે સોજું ભેંસનું દુધ એકથી દોઢ પાશેર નામ્વું. મીઠાસ પસંદ હોય તો ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી ખાંડ નાખવી. અંદર ચમચ ફેરવતાં કેબેજનાં કાડચા ભાગે નહી તેની સંભાળ રાખવી.

કેબેજનું ગોસ્ત યા મરઘી મસાલાનું પકાવવં હોય તો ઉપર લખેલાં વજનની ઝીણી કાપેલી કેબેજને એક શેર ઘીમાં લાલ તળીને કાઢી લઈને એજ ઘીમાં ઉપર લખ્યાં જેટલા કાંદા, આદુ, લસણને તળીને તેમાં ગોસ્તના કટકાને ઘી પર ખારૂં પકાવવું. પછી સુકાં મરચાં ૫, તજનો કટકો ઈંચ ૧, એળચી ૧૦ ના દાણા, લવંગ ૮, આદુ તોળો ૦॥ તથા લસણ તોળો ૦। ને છોલી એ બધા સામાનને બારીક પીસીને રાંધેલાં ખારાં ગોસ્તમાં ભેળીને પછી તળેલી કેબેજ નાખી ઉપર લખ્યા મુજબનું નાળીયેરનું દુધ રેડી ચમચથી બરાબર મેળવીને ધીમી આંચે રાખવું અને અડધું દુધ બળેને ઈંગારે મુકી

ઘી પર આવેને ઢીલું જેવુંજ ઉતારવું, તદન સુકું કરવું નહી. ઉપર લખેલી કોઈ પણ એક રીતે ગોસ્તને બદલે કુમળી ફરખે એક મરઘીના કટકાને પકાવવા. ગોસ્ત અથવા મરઘી વધારે પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીત આએ ચોપડીમાં છાપેલી છે તેમાં જોઇને પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી કેળાંમાં.

આએ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી છાપેલી છે તે મુજબ ગમે તે એમાંનું એક જીરાં વગર પકાવવા મુકી તે ચરીને થોડી ગ્રેવી રહેને મોટાં પાકા વસઈનાં ચાર કેળાંને છોલીને તેની અકેક ઈંચ જાદી કાતરીઓ કાપી અંદર તે નાખી ચમચથી ભેળાને ઢાંકણ ઢાંકવું અને બધું બરાબર ચરીને જરા ઢીલું જેવું હોયને ઉતારવું, સુકું કરવું નહી. ગમે તો ગોસ્ત યા મરઘીને ઘી પર ખારૂં પકાવીને ઉતારવું અને કેળાંની કાતરીઓને મજાહની લાલ તળીને અંદર તે ભેળવી અથવા આએ ચોપડીમાં ચાસ પાયલી તરકારીમાં લખ્યા મુજબ કેળાંને ચાસ પાઇને માહે તે ભેળવાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી કૅાલીફલાવરમાં.

નરનું સોજું કુમળું ફરખે ગોસ્ત તથા ડાંડા સાથનાં કૅાલીફલાવરનાં મોટાં ફુલ દરેક રતલ ૧, ઘી તથા કાંદા દરેક રતલ ૦।, નીમક તોળો ૧।, આદુ તોળો ૦।।, લસણ વાલ ૫ (બે આની ભાર,) મોટું સોજું નાળીયેર ૧.

આદુ લસણને છોલવું. ગોટાના વચલાં ફુલનાં જેટલાં કૅાલીફલાવરના ડડામાંથી થોડા થોડા કુમળાં ડાંડા સાથે બધાં ફુલ છુટાં પાડી ઉપલાં વજને લઇને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્વાં. ગોસ્તને સાફ કરી નાના કટકા કાપી એક યા બે વખત ઠંડાં પાણીથી સોજું ધોવું. નાળીયેરને ખમણી તેનું દોઢ પાશેર જેટલું દુધ કાઢવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇવાળા પાટીયામાં ઘી નાખી તેમાં લાલ તળી માહે આદુ લસણ વધારી ગોસ્ત તથા નીમક ભેળીને ઢાંકવું અને બરાબર તળરેને કૅાલીફલાવર ભેળવી સવાશેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે રાખી અડધું

પાણી બળેને પુરતા ધંગાર ઉપર રાખવું. પણ ગોસ્ત ચરેલું તપાસવા તેમજ તળે ઉપર કરતી વેળા ચમચથી કૉલીફ્લાવરનાં ફુલ ભાંગી જાય નહી તેની સંભાળ રાખવી અને બધું પાણી બળેને દુધ ભેળી બધું ચરીને ઘી પર આવે પણ જરા ઢીળું જેવું હોયને ઉતારવું, સુકું કરવું નહી. ઉતાર્યા પછી ટેસ્ટ માટે થોડો ગરમ મસાલો ભભરાવવો. મીઠાસ પસંદ હોય તો ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી ખાંડ નાખવી. નાળીયેરનું દુધ પસંદ નહી હોય તો સોજું ભેંસનું દુધ એકથી દોઢ પાશેર નાખવું. એજ રીતે એક કુમળી પણ ફરબે મરઘીના સાફ કરીને ધોયલા કટકાને પકાવવા. ગોસ્ત યા મરઘી વધારે પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી કંટોલાંમાં.

તદન કુમળાં નહી તેમજ વળી બીયાંવાળાં પણ નહી હોય તેવાં મધ્યમ વચલાં કંટોલાં લેવાં અને તેને સોજા ધોઇ કપડાંથી લુછી તદન કોરડાં કરીને તેની બધી બારીક ગોળ કાતરીઓ કાપી ગોસ્ત અથવા મરઘી કારેલાંમાં છાપેલું છે તેમાં મસાલાનું પકાવવા લખેલું છે તેમ કંટોલાં પકાવવાં અને ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી છાપેલી લખ્યા પ્રમાણે પણ જીરાં વગર ગોસ્ત અથવા મરઘી ઘી પર સુકું ખારૂં પકાવીને તેમાં કંટોલાં ભેળવાં. ખારાં કંટોલાંમાં બનાવવું હોય તો બીજો કાંઇજ સામાન લેવો નહી પણ ફકત કાંદા, આદુ તથા લસણ નાખીનેજ કંટોલાં પકાવવાં. ગોસ્ત યા મરઘી વધારે પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં છાપેલું છે તે મુજબ પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી કાંદા પટેટામાં.

સોજું ફરબે પણ કુમળું નરનું ગોસ્ત રતલ ૧, ઘી પાશેર ૧||, મોટા સોજા પટેટા તથા ઝીણાં કાંદા દરેક શેર ૧, મોટા કાંદા શેર ૦||, નીમક તોળો ૧|, આદુ તોળો ૦||, લસણ તોળો ૦|, મસાલો ગરમ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. પટેટાને છોલી ૦| ઇંચ જાદી કાતરીઓ કાપી એમજ ઠંડાં પાણીમાં ભીનવવી અને મરજી પડે તો

વેજીટેબલ કતર્સ આવે છે તેનેથી કાતરીઓને કાપાયા પછી નકશાના કાપીને બીનવવી. ગોસ્તને સાફ કરી વજન સરના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. પછી મોટા કાંદાને છોલીને સેવ જેવા બારીક કાપવા અને ઝીણા કાંદાને છોલી કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ઘી કકડાવી તેમાં નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરી મજાહની લાલ તળાયને કાઢી લેવા અને કાપેલાં કાંદા નાખી તેને લાલ તળી આદુ લસણ ભેળી તેના વઘારનો બરાબર સોહડમ નીકળેને ગોસ્ત તથા નીમક નાખી ચમચે મેળવીને ઢાંકણ ઢાંકવું અને થોડી વાર પછી ઉઘાડીને પાછું ચમચે ભેળી માહે છુટેલું પાણી બળે અને ગોસ્ત તતરેને સવા શેર પાણી રેડી ઢાંકીને સાધારણ બળતે રાખવું અને અડધું પાણી બળેને પુરતા અંગાર પર રાખી ગોસ્ત નરમ થાયને પટેટા નાખવા અને તે ચરીને જરા એવી હોય ત્યારે તળેલા ઝીણા કાંદા નાખી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ચમચે મેળવવું અને ઘી પર આવેને ગરમ મસાલો ભભરાવવો. મરજી પડે તો પાંચ છ બાફેલાં ઈડાંને છોલી ઉભા બબે કટકા કાપીને ભાગે નહી તેમ માહે એ મેળવવા. ગમે તો મોટા પટેટાને બદલે દમોરી પટેટા લઈ તેને બાફી હાથ વડે છોલી પેહલે ઘીમાં એને કકરા બદામી રંગના તળી કાઢવા અને ગોસ્ત તૈયાર થાયને ઉતારવાની અગાઉ એ પટેટાને ગોસ્તમાં ભેળવા. પણ એ પટેટા તળવાને ભાગનું નવટાંક ઘી વધારે લેવું. એક કુમળી પણ નજાહની ફરબે મરઘીના સાફ કીધેલા કટકાને પણ ગોસ્તનીજ માફક પકાવવા. ગોસ્ત યા મરઘી વઘારે પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં વાંચીને પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી કાંદામાં.

ઉપર ગોસ્ત અથવા મરઘી કાંદા પટેટામાં પકાવવા છાપેલું છે તેજ રીતે અને તેટલોજ બધો સામાન લઈને ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવું. પણ એમાં પટેટા નાખવા નહી તેમજ ઝીણા કાંદા દોઢ શેર લેવા. ગોસ્ત યા મરઘી વઘારે પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં વાંચીને પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી.

સોજું ફરબે પણ કુમળું નરતું ગોસ્ત રતલ ૧, ઘી પાશેર ૧ થી ૧॥, કાંદા શેર ૦।, નીમક તોળો ૧, આદુ તોળો ૦॥, લસણ તોળો ૦।.

ગોસ્તને સાફ કરી ગમે તેટલા નાના મોટા કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કાંદાને છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ઘી નાખી તે ગરમ થાયને માહે કાંદા નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું. કારણ એમજ રાખી મુકયાથી બધેથી એક સરખા તળાતા નથી. કાંદા લાલ થાયને માહે આદુ લસણ મેળવવું અને તે તળાવાનો સોહડમ નીકળે અને લાલ થાયને ગોસ્ત તથા નીમક નાખી ચમચે ભેળીને ઢાંકણ ઢાંકવું. થોડી વાર પછી ઉંઘાડીને પાછું ચમચે તળે ઉપર કરવું અને અંદર છુટેલું પાણી સુકાઈને ગોસ્ત તતરેને સવા શેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમે બળતે રાખવું અને ગોસ્ત અડધું ચરેને કોલસાને અંગારે મેલી ગોસ્ત બરાબર નરમ થાય અને જરા ગ્રેવી રેહને ઉતારવું, પણ ગ્રેવી નહી જોઈયે તો ઘી પર આવવા દેવું. કોઈ લોકને લાલ પકવાંન પસંદ નથી માટે તેવું કરવું નહી હોય તો કાંદાને ફીકો બદામી રંગના તળીને માહે આદુ લસણ વધારીને પછી ગોસ્તને તતરાવવું. કોઈ પણ તરકારીનાં ગોસ્તમાં પેહલે ખારૂં ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવા છાપેલું હોય તો તેને માટે ઉપલીજ રીતે ગોસ્ત તેમજ મરઘી પણ પકાવવી. પણ તેમાં તરકારીને ભાગનું ૦। તોળો નીમક વધારે લેવું. ઉપલીજ રીતે એક ફરએ પણ કુમળી મરઘીના કટકાને પકાવવા. એ ગોસ્ત અથવા મરઘી અમથું ખારૂં ખાવા માટે પકાવતી વેળા વઘાર કીધા પછી ગમે તો તેમાં સપાટ ભરેલી એક ચમચી જીરાંને સેજ ખોખરૂં કરીને તે માહે નાખવું, તેમજ મોટાં સુકાં ગોવાના ચાર પાંચ આખાં ડીચકાં સાથનાં મરચાંને લુછી સાફ કરીને પાણી નાખ્યા પછી માહે તે પણ નાખવાં. મરચાં નાખ્યાથી ગોસ્ત જરા તીખું થાય છે અને ગ્રેવી પણ મજાહની પીળા ગેરા રંગની થાય છે. પણ કોઈ પણ તરકારીનાં ગોસ્ત યા મરઘી માટે એ બેઉ ચીજ નાખવી નહી. વધારે ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પાણી રેડીને પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ગલકામાં.

તુરીયાંને મલતા ટેસ્ટની ગલકા નામની એક જાતની તરકારી આવે છે. પણ તુરીયાંની માફક એની છાલ ઉપર રંગ હોતા નથી પણ સુવાળી છાલનાં જરા જાડાં અને આસરે એક વીલસ

જેટલાં લાંબા એ ગલકા આવે છે. એ પણ તુરીયાંની કાની કડવાં નીકળે છે માટે ચાખી જોઇને પછી મજાઉના સોજા કુમળા બીયાં વગરના ગલકા લેવા અને ગોસ્ત અથવા મરઘી તુરીયાંમાં છાપેલું છે તેમાં લખેલાં વજનના લઈ તેજ રીતે કાપીને તેમાંજ લખેલી રીતે એ ગલકાને ગોસ્ત અથવા મરઘાંમાં પકાવવા.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ગાજરમાં.

સોજાં મોટાં પણ કુમળાં બે શેર ગાજરને છોલી બે કાડચાં કાપી વચમાંનો લીલો ભાગ કાપીને કાઢી નાખીને પછી સળી કાપવી અને આજે ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબ પણ જીરાં વગર ગોસ્ત અથવા મરઘાંને ખારૂં પકાવવા મુકવું અને એક પાશેરની ઉપર માહે એવી હોય ત્યારે સળીને ધોઇને અંદર નાખી એ ચરે અને સેજ ઢીળું જેવું હોય ત્યારે ઉતારવું, તદન સુકું કરવું નહી. મસાલાનું કરહું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી કૅબેજમાં છાપેલું છે તે મુજબ મસાલો નાખીને પકાવવું, તેમજ મીઠાં ગાજરનું બનાવવું હોય તો સેજ એવી સાથનું ખારૂં ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવી ચાસ પાયલી તરકારી આજે ચોપડીમાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ ગાજરની સળીને ચાસ પાઇને માહે તે ભેળીને તૈયાર કરવું. ગોસ્ત અથવા મરઘા વધારે પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં લખેલી રીતે પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ગ્રીનપીજમાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સોજું કુમળું નરનું કરપે એક રતલ ગોસ્તના કટકા અથવા નાની કુમળી પણ મજાહની ભરેલી એક મરઘીના કટકાને દોઢ પાશેર ઘીમાં ખારૂં પકાવવા મુકવું પણ તરકારીને ભાગનું એમાં ૦। તોળો નીમક વધારે નાખ્યું અને અડધું ચરેને કુમળા મોટા ગ્રીનપીસના એક શેર દાણા તથા ઘણા ઝીણા પોણોશેર કાંદાને છોલીને તે અથવા એટલાજ મોટા કાંદાને છોલીને તેના કટકા નાખી ઇંગાર પર રાખ્યું અને પાણી બળીને ઘી પર આવેને ઉતારવું. ગમે તો તૈયાર થવા આવે ત્યારે એમાં સોજાં પાકાં નાનાં ટામેટાં એક પાશેર નાખવાં. મસાલાનું કરવું હોય તો કાંદા તળી આદુ લસણનો

વઘાર કીધા પછી ત્રણ ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં ત્રણ મરચાંને બારીક કાપી તે તથા દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચી માહે નાખીને જરા ભુંજવું. ગમે તો પચરસી ભાજીની પાંચ છ ઝુડીનાં પાદડાંને બારીક કાપી ધોઇને ગ્રીનપીજના દાણા નાખતી વેળા સાથે નાખવું. દાંણાથી ભરેલી તાજી કુમળી ગ્રીનપીસની એક શેર સીંગમાંથી આસરે ાા રતલ દાણા નીકળે છે. તાજા ગ્રીનપીજ મલતા નહી હોય તો આમે ચોપડીમાં બાટલીઓમાં ભરી રાખેલા ગ્રીનપીજ છાપેલા છે તેવા બનાવી રાખેલા હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘીમાંનું પાણી લગભગ સુકાવા આવેને ઉપરથી તે આપવા. ગોસ્ત યા મરઘી વધારે પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં લખેલી રીતે પાણી નામીને પકાવવું. કાચા કાંદા નાખ્યા વગર અમથાજ ગ્રીનપીસ ગમે તો પકાવવા.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ગુસબેરીમાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા જેટલું ગોસ્ત યા મરઘીને એક પાશેર ઘેવી સાથનું જીરાં વગર ખારૂં પકાવવું અને છલટાંમાંથી કાઢેલી મોટી પાકી લાલ એક શેર ગુસબેરીને ધોઇને તપેલીમાંનાં ગોસ્ત યા મરઘીની ઉપર પાંથરીને સુકી મીઠાસ પસંદ હોય તો તેની ઉપર ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો ખાંડ ભભરાવી ધંગારે મુકવું અને ગુસબેરી નરમ થાયને ઉતારવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ગોવારની સીંગમાં.

ફરબે પણ મજાહનું કુમળું નરનું ગોસ્ત રતલ ૧, કુમળી ગોવારની સીંગ તથા ઝીણા કાંદા દરેક શેર ૧, ઘી શેર ાાા, મોટા કાંદા પાશેર ૧ાા, નીમક તોળો ૧ા, આદુ તોળો ૦ાા, લસણ તોળો ૦ા, મોટું નાળીયેર ૧.

નાળીયેરને ખમણીને દોઢ પાશેર ઘાડું દુધ કાઢવું. ગોસ્તને સાફ કરી વજનસરના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. ઝીણા કાંદાને છોલીને ઠંડાં પાણીમાં નાખવા. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. સીંગને બાફીને ઠંડી થાય ત્યારે વાખ કાઢવા. પછી મોટા કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇવાળા પાટીયામાં ઘી નાખી તેમાં લાલ તળી માહે આદુ લસણ ભેળી તેના વઘારનો સોહડમ નીકળેને ગોસ્ત, નીમક, ઝીણા કાંદા તથા

સીંગ નાખી ચમચે મેળવી ઢાંકીને મુકી અવારનવાર ઉંધાડીને ચમચ ફેરવવી અને તતરેને એક શેર પાણી રેડી ગોસ્ત ચરીને બધી સીંગ મળી જાયને નાળીયેરનું દુધ રેડી છંગારે રાખી ઘી પર આવેને ઉતારવું. જો મસાલાનું પકાવવું હોય તો ઉપર મુજબ બધો સામાન તૈયાર કરી પોણું નાળીયેરનું એક પાશેર દુધ કાઢી તેમાં ચીચોરા કાઢેલી આમલી ત્રણ તોળાને કોડીનાં બોલમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરૂં કાઢી લઇ છુંછો ફેંકી દેવો અને કુમળાં ડાંડા સાથે ત્રણ ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં મરચાં બેથી ચારને ધોઇ બાકીનાં નોળીયેર સાથે બારીક પીસી તેમાં ધાણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી તથા દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચી મેળવી કાંદાને તળી આદુ લસણ વધારીયા પછી એ બધો મસાલો જરા લાલ કરીને પછી માહે ગોસ્ત, નીમક, ઝીણા કાંદા તથા વાખ્ય કાઢેલી સીંગ મેળવી ઉપર લખ્યા મુજબ પકાવીને તૈયાર કરવું. એજ રીતે ગોસ્તને બદલે એક મરઘીના કટકાને પકાવવા. વધારે ઘી પસંદ નહી હોય તો એક પાશેર ઓછું લેવું. ગોસ્ત અથવા મરઘી વધારે પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પાણી રેડીને પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ચણાની દાળમાં.

નરતું ફરબે ચરબદાર ગોસ્ત રતલ ૧।।, સોજી મોટી નવી ચણાની દાળ ટીપરી ૧, કાંદા શેર ૨, ઘી પાશેર ૧।।, નીમક તોળા ૧।।, આદુ તોળા ૦।।, લસણ તોળો ૦।, ધાણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧।।, દલેલાં મરી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૪, મોટાં લીલાં મરચાં ૪ થી ૫.

દાળને ચુંટી સોજી ધોઇને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવી. ગોસ્તને સાફ કરી જરા મોટા કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇને જાડું છુંદવું અથવા કાપવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. પછી કાંદાને છોલી તેના બે ભાગના ઝીણા કટકા કાપવા અને બાકીના એક ભાગને બારીક સેવ જેવા કાપી તદન કલઇવાળા પાટીલામાં ઘી નાખી ચુલે મુકી જરા કકડેને

માહે કાંદા નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને કકરા શીરા લાલ તળાયને ઉતારી તેમાંથી એક ભાગ જેટલા કાંદા તથા એક ભાગ ઘીને કલાઈ ભરેલા કાંસીયામાં કાઢી લઈ પાછું ચુલે મુકી બાકીના કાંદામાં આદુ લસણ વધારવું અને અંદર ગોસ્ત, નીમક તથા હળદ નાખી ચમચથી મેળવી બે શેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમે બળતે, મુકવું અને ગોસ્ત જરા ફાટે ત્યારે ભીનવેલી દાળ કાઢીને માહે ભેળવી. તે પછી થોડે વારે બધા મસાલા તથા કોથમીર મરચાં અંદર મેળવવાં અને ગોસ્ત તથા દાળ ચરે તેટલાં જો પાણી બળવા આવે તો ઢાંકણ પર પાણી આપ્યા કરવું અને ગોસ્ત તદન નરમ થાયને ઢીલું જેવું સેજ રસવાળું ઉતારવું. કારણ અંદર રસ સોસઇને દાળ ઘટ થઈ જાય છે. તે પછી ખાવા માટે કાઢીને પેલાં કાંસીયામાંનું ઘી બંધાઈ ગયું હોય તો ચુલે પીગળાવીને પછી કાંદા સાથેજ ઉપરથી રેડવું. ખટાસ પસંદ હોય તો સેજી ચીચોરા કાહેલી ત્રણ તોળા આમલીને કોડીનાં વાસણમાં અડધો પાશેર ઠંડાં પાણીમાં અડધો કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરું કાઢી રાખવું અથવા કાચી કેરીને છોલી તેનાં ફાડ્યાં કાપી તે તોળાનં એક પાશેર લેવાં અને એ બેમાંનું જે એક હોય તેને ગોસ્ત તથા દાળ બરાબર ચરીને થોડું પાણી હોય ત્યારે અંદર ભેળીને ઉપર મુજબ તૈયાર કરવું. કારણ ચરવાની અગાઉ ભેળ તો પછી ખટાસને લીધે ગોસ્ત તથા દાળ ચરશે નહી. એક મજાંહની ઈંડાંની ભરેલી ચરબદાર મરઘીના કટકાને સાફ કરી સોજા વોઇને ગોસ્તને બદલે એ પકાવવી. વધારે ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં લખેલું છે તેમ પાણી નામીને પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ચાસ પાયલી તરકારીમાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી છાપેલા છે તે પ્રમાણે ગજાઇનું જરા ગ્રેવી સાથનું ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવું અને આએ ચોપડીમાં ચાસ પાયલી તરકારી છાપેલી છે તેમાંની જે ગમે તે એક જાતની ચાસ પાયલી તરકારીને એ ગોસ્ત યા મરઘીમાં ભેળવી.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ચોધારીમાં.

ફરબે પણ કુમળું નરનું ગોસ્ત રતલ ૧, ઝીણા કાંદા શેર ૧।, કુમળી ચોધારી શેર ૧, મોટા કાંદા શેર ાા, ઘી પાશેર ૧ા, નીમક તોળો ૧ા, આદુ તોળો ાા, લસણ તોળા ા.

ગોસ્તને સાફ કરી કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. ચોધારીની કંગન કાપી કઢીને પછી દોઢ ઇંચ જેટલા કટકા કાપીને પછી તેને બારીક સેવ જેવી કાપવી. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. ઝીણા કાંદાને છોલીને ચોધારીની સાથે ઠંડાં પાણીમાં ભીનવવા./પછી મોટા કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલા પાઠીયામાં ઘીમાં લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારી ગોસ્ત, ચોધારી, ઝીણા કાંદા તથા નીમક નાખી ચમચે મેળવી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમે બળતે રાખી અવારનવાર ઉઘાડીને ચમચ ફેરવવી અને અંદરનું બધું પાણી બળાને તતરેને સવા શેર પાણી રેડીને ઢાંકવુ. પાણી સુકાવા આવે તો પણ ગોસ્ત ચરે નહી તો પછી ઢાંકણ પર પાણી આપ્યા કરી ગરમ થાયને ઘટે તો તપેલીમાં તે રેડતાં રેહવું. ગોસ્ત બરાબર ચરવા આવેને ધુંગારે મુકવું અને ઘી પર આવેને ઉતારવું, પણ સુકું કરવું નહી. મસાલાનું કરવું હોય તો કોથમીરની ત્રણ ઝુડીનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં બે ત્રણ મરચાંને પીસી અથવા બારીક કાપીને તે તથા દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચીને ગોસ્ત તતરાવતી વેળા બધા સામાન ભેગું એ પણ નાખવું. પાણીને બદલે સોજી તાડી એક બાટલી નાખીને પકાવવું. પણ તાડી જલદી બળી જશે અને ગોસ્ત કાચુંજ રેહશે માટે પેહલેથીજ ઢાંકણ પર પાણી આપી તે બળી જાયને બધું ચરે ત્યાં સુધી એમ પાણી આપ્યાજ કરવું. પણ અંદર રેડવું નહી. એજ રીતે એક કુમળી પણ ફરબે મરઘીના કટકાને પણ એમજ પકાવવા. જો ગોસ્ત યા મરઘી વધારે રાંધવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં વાંચીને તે મુજબ પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ચોળામાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ચણાની દાળમાં છાપેલું છે તેજ મુજબનો બધો સામાન લેવો પણ દાળને બદલે સુકા ચોળા અથવા ઝીણી ચીનાઇ સુકી ચોલી આવે છે તે લેવી અને તેમાં ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવી. પણ એને દાળની માફક પાણીમાં ભીનવી રાખવી નહી પણ ચુંટી ધોઇને ગોસ્ત અથવા મરઘીની સાથેજ નાખીને પકાવવી. ગોસ્ત યા મરઘી વધારે પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં વાંચીને પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ચોળીના લીલા દાણામાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ચોપારીમાં છે તેજ મુજબનો બધો સામાન લેવો પણ ચોધારીને બદલે પાકટ ચોળીની સીંગમાંના દાણા એક શેર લેવા અને તેજ રીતે કાંદા, આદુ, લસણ બધું તળીયા પછી ગોસ્ત અથવા મરઘીના કટકા સાથે ઝીણા કાંદા નાખીને તતરાવ્યા પછી પાણી રેડી સીંગના દાણા નાખીને પકાવવું. મસાલાનું કરવું હોય તો એજ ચોધારીનાં ગોસ્તમાં લખ્યા મુજબનો મસાલો લેવો અને પાંચ ઝુડી પચરસી ભાજીનાં પાદડાંને ધોઈને બારીક કાપી તતરાવતી વેળા એ પણ સાથે નાખવી. જો વધારે ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ચોળીની સીંગમાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ચોધારીમાં છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લેવો પણ ચોધારીને બદલે કુમળી ચોળીની સીંગની ઝુડીઓ લેવી અને એ નાની ઝુડીને કાપતાં વખત લાગે છે માટે ચાર પાંચ ઝુડીઓને છોડી ડીચકાં કાપી કાઢીને પછી એકથી કરી તેનો જરા જાદો ઝુડો બાંધીને પછી પાટીયાંની ઉપર મુકી બારીક ભુકા જેવી કાપી તે એક શેર લેવી અને ચોધારીની માફકજ એનું ખારૂં અથવા મસાલાનું ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવું. ગમે તો તેમાં લખ્યા મુજબ એ પણ પાણીને બદલે તાડીમાં પકાવવું વધારે ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પાણી રેડીને પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ટામેટાંમાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી છે તેમાં લખ્યા મુજબ અને તેટલુંજ ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવા મુકવું અને તે ચરેને એક પાશેર જેટલી ગ્રેવી રાખવી. પછી મોટાં યા નાનાં પાકાં ટામેટાં એક શેર લઈ આખાંજ ધોઈ ડીચકાં કાઢી તપેલીમાંના ગોસ્ત યા મરઘીમાં નાખી ચુલે ધીમે બળતે રાખવું અને માહે સેજ ગ્રેવી હોય ત્યારે મીઠાસ પસંદ હોય તો ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો ખાંડ ઉપરથી ભભરાવીને ઉતારવું. ગમે તો આએ ચોપડીમાં પીચ, ઍપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છોલવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે

ટામેટાંને છોલીને નાખવાં. મરજી પડે તો ગોસ્ત અથવા મરઘીને સેકું પકાવી ખાસ પાયની તરકારી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ ટામેટાંને ખાસ પાઇને સાહે ભેળવાં. ટામેટાં ઘણા મોટા હોય તો બબે કટકા કાપીને લેવાં. જો વધારે ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં છાપેલું છે તે મુજબ પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ટામેટામાં ૨ જું.

સાજા મોટાં પાકાં પણ કઠણ ટામેટાં શેર ૩, સાજુ કુમળું નરનું ગોસ્ત રતલ ૧, સાજો ગોળ શેર ૦।।, કાંદા રતલ ૦।, ઘી શેર ૦।, નીમક તોળો ૧।, આદુ તોળો ૦।।, લસણ તોળો ૦।.

ગોસ્તના વજનસરના કટકા કાપી ઠંડા પાણીથી બે વખત ધોવું. આગ્મે ચોપડીમાં પીચ, ઍપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ ટામેટાંને છોલવાં. ગોળનો ભુકો કરી કચરો કાઢીને સાફ કરવો. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કાંદાને છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપવા. પછી કલઈ ભરેલા પાટીયામાં બધો સામાન નાખી ચમચથી બરાબર મેળવી ઢાંકણુ ઢાંકી કોલસાને ધીંગારે મુકી ઢાંકણુ પર પાણી આપ્યા કરવું અને ગોસ્ત ચરે નહી તો એ પાણી અંદર ઉમેર્યા કરવું અને ગોસ્ત ચરીને તદનજ નરમ થઇ બધું પાણી સુકાઇને બધું ઘી બરાબર છુટું પડને ઉતારવું. ગોસ્તને બદલે ગમે તો એક ભરેલાં મોટાં હાફ ફાઉલના કટકાને ઉપર લખ્યા મુજબના બધા સામાન સાથે એમજ રીતે પકાવવું. એ વાંની ઘણી સારી થાય છે.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ટીંડોરીમાં.

કરબે પણ કુમળું નરનું ગોસ્ત રતલ ૧, કાંદા શેર ૧।, સાજી ટીંડોરી તોળેલી શેર ૧, ઘી શેર ૦।।, નીમક તોળો ૧।, આદુ તોળો ૦।।, લસણ તોળો ૦।, ધાણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧।।, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૬ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૪ થી ૬, ઝીણાં પાદડાંની મેથીની ભાજી ઝુડી ૨.

ગોસ્તના વજનસરના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કોથમીર, મરચાં તથા

ભાજીને ધોઇને બારીક કાપવું. પછી કાંદાને છોલા પોણો શેરના કટકા કાપવા અને બાકીનાને બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ઘીમાં તળી માહે આદુ લસણ વધારી હળદ મરી નાખી ગોસ્ત તથા નીમક નાખી ચમચથી બધું બરાબર મેળવીને ઢાંકણ ઢાંકવું અને છુટેલું બધું પાણી બળીને તતરેને એક શેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમે બળતે રાખવું. ગોસ્ત જરા નરમ થાય ત્યારે કાંદાના કટકા, ભાજી, કોથમીર, મરચાં, ધાણાજીરાંનો મસાલો તથા ટીટોરી નાખી બધું ચમચે બરાબર મેળવવું અને ગોસ્ત તથા ટીટોરી બરાબર ચરે અને સેજ રસ સાથનું ઢીળું જેવું હોયને ઉતારવું.

ટીટોરીમાં ગોસ્ત યા મરઘી વધારે સારૂં બનાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમાં લખ્યા મુજબ એ બેમાંનાં એકને મજાહનું તદન ઘી પર ખારૂં પકાવવું અને આએ ચોપડીમાં ટીટોરી પેહેલી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન તેજ રીતે તૈયાર કરવો અને તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં કાંદાને અધકચરો તળી માહે આદુ લસણ વધારયા બાદ પીસેલું નાળીયેર લાલ કરીને પછી માહે બધો મસાલો મેળવી ખારૂં ગોસ્ત યા મરઘી જે હોય તે તથા ટીટોરી અને નીમક નાખી ચમચે મેળવીને બે ત્રણ મીનીટ પછી નાળીયેરનું દુધ નાખવું અને ટીટોરી ચરવા આવે ત્યારે આમલીનું ડોહરૂં ભેળા ઘી પર આવેને ઉતારવું. ગોસ્ત યા મરઘી વધારે પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી તળેલી તરકારીમાં.

પટેટાની સળી છાપેલી છે તે મુજબ સળી તળવી અથવા પટેટાને છોલી ઉભા ચાર કટકા કાપવા અથવા મોટા મોસંબી ચણા જેટલા ચોખંડા કટકા કાપવા. દમોરી પટેટા હોય તો તેને બાફીને છોલવા. શકરકંદ હોય તો તેને છોલીને અકેક ઇંચ જાદી કાતરીઓ અને ઘણો જાદો શકરકંદ હોય તો એ કાતરીના બબે કટકા કાપવા, અને સુરણ હોય તો તેને છોલીને તેના અકેક ઇંચ જેટલા મોટા અથવા મોસંબી ચણા જેટલા ચોરસ કટકા કાપવા. રતાળુ કંદ હોય તો તેને બાફી છોલીને એના પણ સુરણની કાની કટકા કાપવા અથવા બધી આડધી ઇંચ જાદી ગોળ કાતરીઓ

કાપવી. કમોદીયો કંદ તદન રવાદાર હોય તો તેને બાફવો નહી. કારણ તે વેરઈ જશે. પણ સાધારણ કંદના જેવો હોય તો તેને રતાળુ કંદની કાની બાફી છોલીને તેમજ કાતરીઓ કાપવી અથવા કટકા કાપવા અને એ જેબી તરકારી હોય તેને ધોઈને કોરડી થવા દેવી. ભીંડા હોય તેને ધોઈ સોજા કપડાંથી નુછી કોરડા કરીને એકેક ઇંચ જેટલા કટકા કાપવા. પછી મોટી કઢાઇ અથવા પોહોળા પાટીયામાં પુરતું ઘી નાખી ચુલે બળને મુકવું અને તે કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળે ત્યારે બળતું કાઢી નાખી ધીમી આંચે રાખી જે તરકારી તળવી હોય તેને ઘી ઉડે નહી તેમ સંભાળથી માહે નાખવી, પણ તળતી વેળા વારંવાર અંદર ચમચ યા તવાથો ફેરવ્યાથી તરકારી ભાગી જાય છે માટે ઘણે ઘણે વારે ફેરવવું, પણ એમ તળાય તે આગગમ એક શેર તરકારી માટે સપાટ ભરેલી એક ચમચીને હીસાબે નીમક લઈ તે એક ચમચી માટે એક ચમચીને હીસાબે પાણી નામીને તેમાં નીમકને પીગળાવીને તૈયાર રાખવું. અને તરકારી બરાબર તળાય ત્યારે તેની અંદર એ નીમકનું પાણી બરાબર મેળવવું, પણ એમ થયાથી કકરી થયલી તરકારી પાછી નરમ થઇ જાય છે માટે તુર્ત ઉતારવું નહી પણ એ પાણી બળીને તરકારી પાછી નરમ થઇ જાય ત્યારે ઉતારી માહેથી તુર્ત કાઢી લેવું નહી પણ ઘીમાંજ રેહવા દઇ કકડેલું ઘી નરમ પડે પછી અંદરથી તરકારી કાઢવી. અને સેજ એવી સાથનું બારૂં ગોસ્ત યા મરઘીમાં ખાતી વેળા જે તરકારી હોય તે ભેળાને પછી ગરમ કરવું. પણ પરેટાની સળાને તો ગોસ્ત મરઘી ગરમ કરીને કાઢયા પછી ઉપરથી નાખવું. કારણ એવીમાં તે પોચી થઇ જશે. બીયાં વગરનાં સાધારણ જાદાં વેંગણાંને છોલી તેની પોણી ઇંચ જાદી કાતરીઓ કાપી તેનાં બેઉ પડની ઉપર છરીથી હલકે હાથે આડા ઉભા છાલકાં કાપ પાડવા અને એવા દસ કાતરીઓ હોય તો ચાર ઝુડી કોથમીરનાં કુમળા ડાંડા સાથનાં પાદડાં લઈ ત્રણ ચાર મોટા લીલાં મરચાં સાથે ધોઇ કોરડું કરી પીસીને તેમાં દોઢ તોળો નીમક તથા દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચી ભેળાને વેંગણાંની કાતરીઓને બેઉ પડે બધું ચોપડી કલઇ-વાળી ચાળણીમાં બબે કાતરીઓની ચોળ મુકી તેની અંદર બેસતું કલઇવાળું ઢાંકણ યા રકાબી ચટું મુકી તેની ઉપર વજન મેલી એ

આળણીને એક તપેલીની ઉપર મુકી પંદર મીનીટ પછી બધું પાણી ઝહરી જાય ને મોટા પેણામાં આશરે અડધો શેર ઘી નાખી ધીમે બળતે ચુલે કકડાવી તેમાં એ કાતરીઓને પાશે પાશે મેલી તેની ઉપર ઢાંકણ ઢાંકીને ધીમી આંચે રાખવું અને હેઠેનું પડ લાલ તળાયને ઉતારી કાતરીઓ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તવાથાથી ફેરવી પાછું એમજ ઢાંકીને ચુલે મુકી અવારનવાર ઢાંકણ ઉંઘાડીને કાતરીઓ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તવાથા વડે જરા જરા દાબવી અને બીજું પડ લાલ તળાયને ઉતારીને કાઢવું. વેંગણા તળવામાં ઘી ઘણું ખપે છે માટે ઘટે તો પડ ફેરવ્યા પછી બીજું ઘી ઉમેરવું. તેમ નાખ્યાથીજ વેંગણાં મજાહનાં તળાય છે. એ તળેલાં વેંગણાને પણ ઘી પર ગોસ્ત યા મરઘી ખારૂં પકાવ્યા પછી કાઢીને તેની ઉપર મુકવાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી તળેલાં વેંગણાંમાં.

જાદાં અને મોટાં નહી પણ પતળાં અને પાંચેક ઇંચ લાંબા તદનજ કુમળાં બીયાં વગરના દોઢ શેર વેંગણાં લેવાં અને તેની છાલ છોલી ઉભાં બે કાડચામાં કાપીને ડીચકાં આગળથી વળગેલાં રાખી ઠંડા પાણીમાં ભીંજવવા. પછી એક કલઈ ભરેલા પોહોળા પાટીયામાં સવાશેર જેટલું ઘી નાખી ધીમે બળતે મુકવું અને તે કકડવા આવે ત્યારે વેંગણાંને પાણીમાં કાઢીને તૈયાર રાખવાં અને બરાબર કકડે ને તેમાં વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ભેળીને પછી તેમાં વેંગણાંને પાશે પાશે મેલી ઢાંકણ ઢાંકી ઇંગારે રાખી ઢાંકણ પર પાણી આપ્યા કરવું પણ માહે તે મુદલ નાખવું નહી, તેમજ હેઠે વેંગણાં વળગે નહી માટે અવારનવાર ઢાંકણ ઉંઘાડી તપેલી ઉંચકીને વેંગણાંને હલાવીને અંદર જરા ખસેડવાં. એક પડ તળાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તવાથાવડે ફેરવી બીજું પડ તળાય અને વેંગણાં ચરીને નરમ થાયને અંદરથી કાઢીને છુટાં છુટાં મુકવાં. ત્યાર પછી તપેલીમાં દોઢ પાશેર જેટલું ઘી રાખી બાકીનું બધું કાઢી લઇને ઘી વતરોગે બાકાનો બીજો સામાન ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમાં લખ્યા મુજબ લેવો અને તપેલીમાંનાં ઘીમાં મરઘી યા ગોસ્ત જે હોય તેને ખારૂં પકાવવા મુકી તે ચરીને નરમ થાય અને સેજ ગ્રેવી રેહને તેમાં તળેલાં વેંગણાંને ભાગે નહી તેમ ભેળીને

ઈંગારે રાખી ઘી પર આવેને ઉતારવાની અગાઉ જલદી સરકેા અથવા વેલાતી સૅાસ નાના બે ચમચા છાંટી જરા વારે ઉતારીને ઉપર ગરમ મસાલેા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ભભરાવવેા.

ગેાસ્ત અથવા મરઘી તાડીમાં.

ગેાસ્ત અથવા મરઘી ખારી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ પણ પાણીને બદલે ઘણી સેાજી જલદ તાડી એક બાટલી નાખી ઢાંકણ પર પાણી આપી તે સુકાયને ઉપરજ બીજું રેડયા કરી માહે તે જરાબી નાખવું નહી અને મજાહનું સેાજ એવી સાથનું અથવા ઘી પર પકાવવું. જેા છાસ્તી તરફની ઘણી સેાજી તાડી હેાય છે તેા ગેાળનેા ખાસ પાયલું હેાય તેવું મજાહનું મરઘી યા ગેાસ્ત થાય છે; એમાં જીરૂં મરચાં એવું કાંઈજ નાખવું નહી. જેા વધારે ગેાસ્ત યા મરઘી પકાવવું હેાય તેા તેનાં પ્રમાણમાં તાડી વધારે લેવી અને ઉપર મુજબ ઢાંકણ ઉપર પાણી રેડીનેજ પકાવવું.

ગેાસ્ત અથવા મરઘી તુરીયાંમાં.

તુરીયાં કડવાં નીકળે છે માટે પેહલે ચાખી જેાઈ મજાહનાં બીયાં વગરનાં કુમળાં લઈ બધી લાલી છાલ છેાલીને પતળી વેફર જેવી કાતરીએા કાપી તેાળીને તે ત્રણ શેર લઇને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવાં. પછી ગેાસ્ત અથવા મરઘી ખારીમાં લખ્યા પ્રમાણે બધેા સામાન તૈયાર કરી કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ઘીમાં કાંદાને બરાબર લાલ તળીને પછી આદુ લસણ વધારી ગેાસ્ત યા મરઘી જે હેાય તે નાખી બરાબર તતરાવી તેમાં લખ્યા કરતાં ૦। તેાળેા નીમક વધારે નાખી પેાણેા શેર કાંદાને છેાલી તેના નાના કટકા અથવા ઝીણા કાંદાને છેાલીને તે આખા તુરીયાંની સાથે માહે નાખીને મેળવવું. જેા ગેાસ્ત નરમનું કુમળું હશે તેમજ મરઘી પણ એવીજ કુમળી હશે તેા તરકારીમાંનાં છુટેલાં પાણીમાંજ પુરતા ઈંગાર ઉપર મજાહનું ચઢી જશે. પણ જેા મેાટું ગેાસ્ત હશે તેા ઢાંકણ પર પાણી આપ્યા કરી ઘટે તેમ માહે તે નાખતા રેહવું અને બરાબર ચઢીને તે તદન નરમ થાય અને ઘી પર આવેને ઉતારવું. મસાલાનેા શેાખ હેાય તેા કેાથમીર બે ઝુડીનાં પાદડાં તથા મેાટાં લીલાં મરચાં બે ને બારીક કાપી દલેલી હળદ તથા મરી દરેક

સપાટ ભરેલી એક ચમચીને ઠુરીયાં સાથે નાખવું. વધારે ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ડબલબીન્સમાં.

સુકા ડબલબીન્સ જેને કીડનીબીન્સ પણ કહે છે તે બાર તોળાને ઘણાં પુરતાં ઠંડાં પાણીમાં પંદર કલાક ભીનવી રાખ્યાથી ફુલીને શેર ૧ થાય છે તેમ કરીને લેવા અથવા એવા ભીનવીને ફુલેલા તૈયાર આવે છે તે શેર ૧, સોજું કુમલું નરનું ગોસ્ત રતલ ૧।।, કાંદા શેર ૦।।।, ઘી પાશેર ૧।।, નીમક તોલો ૧।।, કોથમીર ઝુડી ૪, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, આદુ તોળો ૦।।, લસણ તોળો ૦।.

ગોસ્તના વજનસરના કટકા કાપી ઠંડા પાણીથી બે વખત ધોવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. પછી કાંદાને છોલી કલઇવાળા પાટીયામાં ઘીમાં લાલ તળી માંહે આદુ લસણ વધારીને ગોસ્ત તથા બીજો બધો સામાન બરાબર ભેળી સવાશેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે મુકવું અને અડધું ચરેને પુરતા અંગાર પર રાખી ઘટે તો ઢાંકણ પર પાણી આપ્યા કરવું, તેથી તપેલીમાંનું પાણી જલદી બળશે નહીં. બધું બરાબર ચરેને સેજ એવી સાથનું મજાહનું ઢોળું ઉતારવું, સુકું કરવું નહીં. ધાણાજીરાંનો મસાલો પસંદ હોય તો બધા સામાન ભેગો એ પણ ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખવો. ખારૂં પકાવવું હોય તો ઉપર લખ્યા મુજબનો બીજો કાંઇજ સામાન લેવો નહી પણ ફકત કાંદ, આદુ તથા લસણ નાખીનેજ તેમાં ગોસ્ત તથા ડબલબીન્સ પકાવવા છોલ્યા વગરના ડબલબીન્સનો સ્વાદ સારો થાય છે પણ છોલેલા પસંદ હોય તો ડબલબીન્સ સવાશેર લઇ છોલીને ઠંડાં પાણીમાં ભીજવી રાખવા. અને એને બધા સામાન સાથે નાખવા નહી પણ ઉપર લખ્યા મુજબ બધું બરાબર ચરે અને સેજ એવી હોય ત્યારે છોલેલા ડબલ-બીન્સ માહે નાખીને ચમચે ભેળી તે ચરીને તૈયાર થાયને ઉતારવું. ઘણી એવીમાં નાખવા નહી, કારણ તે બળે તેટલામાં ડબલબીન્સ અટવઇને દાળ જેવા થઇ જશે, તેમજ ચરવા આવે ત્યારે પણ માહે ચમચ ફેરવ્યાથી ભાગીને મલી જશે. તેટલા માટે તપેલીને બે

હાથે ઉંચકીને હલાવી તળે ઉપર કરવું. નવા છોલ્યા વગરના સુકાં ડબલબીન્સ ઉપર લખેલી રીતે ગોસ્તની સાથે મજાહના ચરી જાય છે પણ જુના થયા પછી ચરવા કઠણ પડે છે માટે તેવા હોય તો ૦। તોળો નીમક ઓછું લેવું અને તેને બદલે વાટેલો પાપડખાર અથવા સોદાબાઇકાર્બ એટલો નાખ્યાથી મજાહના નરમ થશે. સુકવ્યા વગરના સીંગમાંથી તાજા કાઢેલા ડબલબીન્સ આવે છે તેને સીંગમાંથી કાઢીને છોલ્યા વગર એમ છાલ સાથેજ ઉપર લખ્યા જેટલા લઇને તેજ રીતે બધો સામાન નાખીને પકાવવા મુકવું અને ગોસ્ત ફાટવા આવે ત્યારે ડબલ-બીન્સ માહે ભેળવા. એમાં ધાણાજીરાંનો મસાલો નાખવો નહી. ઉપલીજ રીતે પણ ગોસ્તને બદલે મજાહની ફરબે પણ કુમળા મરઘીના કટકા પકાવવા. જુના ડબલબીન્સ હોય ત્યારે પાપડખાર અથવા સોદાબાઇકાર્બ નાખવા ઉપર લખ્યું છે તે એ બેઉ ચીજને બદલે ગોસ્ત અથવા મરઘી વાલમાં છાપેલું છે તેમાં પાપડખારનાં પાણીમાં વાલ ભીનવી રાખીને પકાવવા લખેલું છે તેજ પ્રમાણે ગમે તો પાપડખાર અથવા સોદાનાં પાણીમાં ડબલબીન્સ ભીનવી રાખીને પછી પકાવ્યાથી પણ મજાહના ચરીને નરમ થાય છે. વધારે ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી દહીમાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી છાપેલી તેમાં લખ્યા મુજબનું ગોસ્ત અથવા એક મરઘીના કટકાને તેજ રીતે મજાહનું ઘી પર પકાવવું. પછી બે ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં બે મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. અને એક પાશેર કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં પાશેર ઘીમાં લાલ તળી તેમાં હળદ તથા દળેલાં મરી દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચી, કાપેલી કોથમીર મરચાં તથા સોજું કઠણ મોલું દહી બે શેર લઇ તેમાં પાણી હોય તે કાઢી નાખી એ બધો સામાન તપેલીમાંનાં કાંદામાં નાખી ખારૂં પકાવેલું ગોસ્ત યા મરઘી તેમાંનાં ઘી સુધાંજ માહે નાખી કલઇ ભરેલી ચમચથી બરાબર ભેળીને ઢાંકણ ઢાંકી હેઠે થોડા અને ઢાંકણ પર વધારે ઇંગાર મેલવા અને પાણી બળી

જાયને ઉતારી છેલ્લે ગરમ મસાલો ૦I તોળો ઉપર ભભરાવવો. એ વાંની ઘણી સારી લાગે છે.

ગોસ્ત અથવા મરઘી દુધમાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ એક મરઘીના અથવા ગોસ્તના કટકાને મજાહનું અડધા પાશેર જેટલી ઘેવી સાથનું પકાવવું. પછી સોજી નવટાંક બદામને છોલીને તેની ઘણી બારીક સ્લાઇસ કાપી અડધો શેર સોજાં દુધને એક કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ગરમ કરી તેમાં બદામની સ્લઇસ ભેળીને પછી એ બધાંને પકાવેલી મરઘી યા ગોસ્ત જે હોય તેમાં મેળવીને ધગારે મુકવું અને દુધ બળીને ધાડી ઘેવી થાયને ઉતારી ૦I તોળો ગરમ મસાલો ભભરાવવો.

ગોસ્ત અથવા મરઘી દોધીમાં.

ચાર શેર કુમળું દોધી લેવું અને તેની બધી બે ઇંચ પોહળી ચીપ કાપી છાલ છોલી બીયાં સાથનો ગર કાપી કાઢીને પછી ત્રણ ઇંચ જેટલા ડાયમંડ આકારના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીમાં ભીનવવા. પછી ગોસ્ત અથવા મરઘી કાકડીમાં છાપેલું છે તે મુજબ એ દોધીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી મજાહનું ઘી પર પકાવવું. દોધી પણ કોઈ વખત કડવું નીકળે છે માટે ચાખીને લેવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી નાળીયેરનાં દુધમાં.

નરનું કુમળું પણ ફરબે ગોસ્ત રતલ ૧II, ઝીણા કાંદા શેર ૧, મોટા કાંદા શેર ૦II, ઘી શેર ૦I, નીમક તોળો ૧, આદુ તોળો ૦II, લસણ તોળો ૦I, કોથમીર ઝુડી ૬ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૫ થી ૬, વેલાતી સૉસ નાના ચમચા ૩, મોટું સોજું નાળીયેર ૧.

ગોસ્તને સાફ કરી નાના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. કોથમીર મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. ઝીણા કાંદાને છોલીને ધોવા. નાળીયેરને ખમણી જરા પીસી તેમાં ગરમ પાણી નામી બે વખત મળીને બધું દુધ દોઢ શેર કાઢવું. પછી મોટા કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં ફીકા લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારી ગોસ્ત તથા નીમક ભેળવું અને બરાબર તતરેને ઝીણા કાંદા તથા દુધ રેડી

ઢાંકીને ધીમે બળતે મેલી ગોસ્ત ફાટવા આવેને કોથમીર મરચ્યાં નાખ્વું અને તદન નરમ થઈ એવી ઘાડી થાયને ઉતારીને સૉસ ભેળવો. સૉસ નહી હોય તો ઘણો જલદ સરકો અથવા લીંબુનો રસ એટલોજ નાખ્વો. ગોસ્ત યા મરઘી વધારે પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ તેનાં પ્રમાણમાં નાળીયેરનું દુધ ઓછું કાઢવું.

ગોસ્ત તથા મરઘીનું ઇસ્ટુ.

દોધી સીવાય બીજી બધી લીલી તરકારીના; છોલેલી બધી સુકી તરકારીના તથા રાતાં કોહેળાના અડધી ઇંચ જેટલા કાપેલા કટકા તથા ગ્રીનપીજ; ડબલબીન્સ; પાપડીના દાણા, કડવા બીજ એ બધી તરકારી સઘળું મળાને સરખે વજને શેર દોઢ ૧।।, કુમળું નરનું ફરયે ગોસ્ત રતલ ૧।।, ઝીણા કાંદા શેર ૧, મોટા કાંદા તથા ઘી દરેક શેર ૦।।, નીમક તોળો ૧।।, આદુ તોળો ૦।।।, લસણ તોળો ૦।, ખાંડ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, લીંબુનો રસ તથા જલદ સરકો દરેક નાના ચમચા ૨, દલેલી હળદ તથા મસાલો ગરમ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧; દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં; મોટાં લીલાં મરચાં ૩, ફુદનાનાં પાદડાં ૧૦ તથા થોડીક સૅલરી પાર્સ્લી એ પાંચ ચીજને ધોઇને બારીક કાપેલું.

બધી તરકારીને ઉપર લખ્યા મુજબ કાપીને ઠંડા પાણીમાં ભીનવી રાખ્વી. ઝીણા કાંદાને છોલીને એ પણ તરકારી સાથે ભીનવવા. ગોસ્તને સાફ કરી વજનસરના કટકા કાપી ઠંડા પાણીથી બે વખત ધોવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. પછી મોટા કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ધીમાં લાલ તળી માહે આદુ લસણ વધારી નીમક, ગોસ્ત, ઝીણા કાંદા, ફ્રૅંચ-બીન્સ તથા મરી હળદ ભેળી ઢાંકણ ઢાંકીને મધ્યમ બળતે રાખી એક બે વખત ઉંઘાડીને તળે ઉપર કરવું. અને માહે છુટેલું પાણી બળીને બરાબર તતરેને ઢાંકણ પર પાણી આપતાં રહી ખપતું ખપતું અંદર તે રેડી કોલસાને ઇંગારે રાખ્વું અને ગોસ્ત ફાટેને બાકીની બધી તરકારી ભેળવી અને જરા વખત પછી કોથમીર, મરચાં, ફુદનો, સેલરી, તથા પાર્સ્લી મેળવવી અને ગોસ્ત તદન

નરમ થઇ ઘી પર આવેને લીંબુના રસ, સરકો તથા ખાંડ ભેળીને પાંચ સાત મીનીટ પછી ઉતારીને ગરમ મસાલો ભભરાવવો. એજ રીતે એક કુમળી પણ ફરખે મરઘીના કટકા પકાવવા.

ગોસ્ત અથવા મરઘીનું ઇસ્ટુ ૨ જું.

નરનું સોજું કુમળું પણ ચરબદાર ગોસ્ત રતલ ૧॥, ગ્રીનપીજના કુમળાં દાણા; છોલેલા પટેટાના નાના કટકા; ઘી; મોટા તથા ઝીણા કાંદા દરેક શેર ०॥, નાળીયેર શેર ०।, નીમક તોલો ૧।, આદુ તોલો ०॥, લસણ તોલો ०।, દળેલી હળદ તથા જીરૂ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમેચી ૧, પચરસી ભાજીની ઝુડી ૧૦, કોંથમીર ઝુડી ૬, મોટાં લીલાં મરચાં ૪ થી ૫.

ગોસ્તને સાફ કરી વજનસરના કટકા કાપી ઠંડા પાણીથી બે વખત ધોવું. કોથમીરનાં તથા બધી ભાજીનાં પાદડાં કાઢી બોયામાં નાખી સોજું ધોઇને એ તથા મરચાંને ઘણું બારીક કાપવું. ઝીણા કાંદાંને છોલી ગ્રીનપીજ તથા પટેટાના કટકા સાથે ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવું. જીરાં સાથે નાળીયેરને ઘણુંજ બારીક પીસવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. પછી મોટા કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ઘી નાખી તેમાં લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારી હળદ, મરી તથા પીસેલો સામાન અંદર ભેળીને જરા ભુંજીને પછી ગોસ્ત, કાપેલી ભાજી, ગ્રીનપીજ, ઝીણા કાંદા તથા નીમક નાખી દોઢ શેર પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને ગોસ્ત જરા નરમ થાયને પટેટા ભેળી કોલસાને ઇંગારે રાખી ઘટે તો ઢાંકણ પર પાણી આપવું, તેથી અંદરનું પાણી જલદી બળશે નહી. ગોસ્ત તદન નરમ થઇ પાણી સુકાય અને ઘી પર આવેને ઉતારી ખાટું મીઠું પસંદ હોય તો નાના બે ચમચા જલદ સરકો અથવા વેલાતી સૉસ તથા ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી અંદર ભેળવું. એ ઇસ્ટુ સારૂં થાય છે. એજ રીતે એક કુમળી પણ ફરખે મરઘીના કટકા પકાવવા. ગોસ્ત યા મરઘી વધારે પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘીનું ઇસ્ટુ ૩ જું.

સોજું નરનું કુમળું ગોસ્ત રતલ ૧॥, કુમળા મુળા; નોલકોલ; બીયાં વગરનાં વેંગણાં તથા લીલા કાંદા એ ચારેને છોલીને

મોસંબી ચણા જેટલા કાપેલા કટકા બધું મળીને શેર ૨, સુકા કાંદા શેર ૦ાા, ઘી પાશેર ૧ાા, નીમક તોળો ૧ા, આદુ તોળો ૦ાા, લસણ તોળો ૦ા, મોટું નાળીયેર ૧.

ગોસ્તને સાફ કરી વજનસરના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. બધી કાપેલી તરકારીને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવી. આદુ. લસણને છોલીને છુંદવું. નાળીયેરને ખમણીને તેમાં એક પાશેર ગરમ પાણી ભેળી ખુબ ચોળીને બધું દુધ કાઢવું. પછી સુકા કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ઘીમાં લાલ તળીને માહે આદુ લસણ મેળવી તે તળાવાનો સોહડમ નીકળેને ગોસ્ત તથા નીમક નાખી ચમચથી ભેળી એક શેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે રાખવું અને બે જોશ આવેને કોલસાના પુરતા ઇંગાર પર રાખવું. ગોસ્ત જરા ફાટેને પાણીમાંથી તરકારી તથા લીલા કાંદા કાઢીને તે નાખવું અને પાણી બળી જાયને નાળીયેરનું દુધ રેડી ચમચે મેળવવું અને તે બળીને ઘી પર આવેને ઢીળું જેવુંજ ઉતારવું, સુકું કરવું નહી. ગમે તો મુળા તથા નોલકોલની વચમાંનાં ઘણાંજ કુમળાં પાદડાંને બારીક કાપીને એ પણ બધી તરકારી ભેગાં નાખવાં. એજ રીતે એક કુમળી પણ ફરમે મરઘીના કટકાને પકાવવા. ગોસ્ત યા મરઘી વધારે પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં જોઇને પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘીનું ઇસ્ટુ ૪ થું.

સોજું નરનું કુમળું પણ ફરમે ગોસ્ત રતલ ૧, નવી સોજી સુકી ચોળી ટીપરી ૦ાાા, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦ાા, છોલેલાં ગાજરના મોસંબી ચણા જેટલા કાપેલા કટકા રતલ ૦ા, કરીપાઉદર તોળા ૫, નીમક તોળો ૧ા, આદુ તોળો ૦ાા, લસણ તોળો ૦ા, એળચી તથા લવંગ દરેક ૧૫, મોટું નાળીયેર ૦ાા, સોજો જલદ સરકો નાના ચમચા ૬.

ગોસ્તને સાફ કરી વજનસરના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. ચોળીને ચુંટી સોજી ધોઇ ગાજર સાથે નરમ બાફીને પાણીમાંથી કાઢી લેવી. કરીપાઉદર, નાળીયેર, એળચી તથા લવંગને પાતા ઉપર ઘણું બારીક પીસવું.

પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં અડધું ઘી નાખી તેમાં રીકો લાલ તળી માહે આદુ લસણ વધારી ગોસ્ત તથા નીમક ભેળી એક શેર પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકીને કોલસાને ધ઼ંગારે મુકી ઘટે તો ઢાંકણ પર પાણી રેડવું અને ગોસ્ત નરમ થઈ દોઢ પાશેર જેટલી ગ્રેવી રેહને ઉતારવું. પછી બીજી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં બાકીનું અડધું ઘી નાખી તેમાં પીસેલા મસાલાને તળીને ગ્રેવી સાથનું ગોસ્ત તથા બાફેલી ચોળી તથા ગાજર ભેળી પાછું ઢાંકીને ધ઼ંગારે મુકવું અને ગ્રેવી સુકાઇને ઘી પર આવી જરા ઢીળું જેવું હોયને ઉતારવું, સુકું કરવું નહી. બીયાં વગરની કુમળી કાકડી મળતી હોય તો તેને ગોસ્ત અથવા મરઘી કાકડીમાં છાપેલું છે તે પ્રમાણે કરી છોલીને નાના નાના કટકા કાપી તે ૦। રતલ ને ગાજર તથા ચોળી બાફવા મેલી તે જરા બફાયને અંદર એ પણ નાખીને બાફવું. એક ફરયે પણ કુમળી મરઘીના કટકા પણ એમજ પકાવવા. એ ઇસ્ટુ ઘણું મજાહનું લાગે છે. વધારે ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે પાણી રેડીને પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી નોલકોલમાં.

કુમળા નોલકોલના ચાર કટકા કાપી છાલ બરાબર છોલી કાઢીને પતળી કાતરીઓ કાપવી અથવા અડધી ઇંચ જેટલા ચોરસ કટકા કાપવા અને તેને તોળીને એક શેર લેવા. અને તેનાં ઘણાં કુમળાં પાદડાં પણ કાપી એ બધાંને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવવું. ત્યારબાદ ગોસ્ત અથવા મરઘી કૅબેજમાં છાપેલું છે તેમાં કૅબેજને બારીક કાપીને પકાવવા લખેલું છે તેજ રીતે અને તેટલાંજ ગોસ્ત યા મરઘીમાં એ કાપેલા નોલકોલ પકાવવા.

ગોસ્ત અથવા મરઘી નોલકોલમાં ૨ જું.

સોજું કુમળું નરનુ ગોસ્ત રતલ ૧, સોજા કુમળા નોલકોલ છોલીને બમણેલા શેર ૧, ઘી શેર ૦॥ થી ૦॥।, કાંદા પાશેર ૧॥, નીમક તોળો ૧।, તજના બે ઇંચ લાંબા કટકા તોળો ૧, સોજાં સુકાં મરચાં તથા આદુ દરેક તોળો ૦॥, લસણ તોળો ૦।, સોજું ઘણું મોટું નાળીયેર ૧.

ગોસ્તને સાફ કરી વજનના કટકા કાપી ઠંડા પાણીથી બે વખત ધોવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું અથવા પાટા પર જુદું વાટવું. નાળીયેરને ખમણી અડધાને ઘણુંજ બારીક મેંસ જેવું પીસવું અને બાકીનાં અડધામાં અડધો પાશેર ગરમ પાણીમાંથી જરા જરા નામી પીસીને બધું દુધ કાઢી લઇ છુંછો ફેંકી દેવો. નોલકોલ ઘણો મોટો પણ તદન કુમળો હોય તો એક અને નાનાં હોય તો બે લઇ તેનાં બધાં પાદડાં કાઢી નાખી તેના હેઠેના બધા ડાંડા રહેવા દેવા અને એ આખા નોલકોલને છોલી, પેલા ડાંડા તરફથી છાલનો થોડો ભાગ રેહવા દઇને ડાંડા પકડીને કોહોળું ખમણવાની ખમણથી નોલકોલને ખમણી બેયાંમાં નાખી સોજા ધોઇને બધું પાણી નીપરાવા દઇને પછી એ નોલકોલ ઉપલે વજને તોળીને એક શેર લેવા. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલાં પાટીયામાં ઘી નાખી તેમાં ફીકા લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારી પીસેલું નાળીયેર ભેળી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી ફીકા લાલ રંગનું થાયને ગોસ્ત, નીમક તથા ખમણેલા નોલકોલ મેળવી હેઠે લાગે નહી માટે વારંવાર ચમચથી તળે ઉપર કરવું અને નોલકોલ ફીકા બદામી રંગના થાયને દોઢ શેર પાણી રેડી તજના કટકા તથા તીખું પસંદ હોય તો મરચાંનાં કટકા કરીને અને તેમ નહી જોઇયે તો આખાંજ મરચાં નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમી આંચે રાખવું અને ગોસ્ત બરાબર નરમ થઇ પાણી સુકાય ત્યારે નાળીયેરનું દુધ ભેળી પુરતા ઇંગાર પર રાખવું અને તે બળીને ઘી છુટું પડવા માંડેને ઢાંકણ કાઢી નાખી બધું ઘી બરાબર છુટું પડે અને ઢીલું જેવું હોયનેજ ઉતારવું. સુકું કરવું નહી. ગોસ્તને બદલે એક કુમળી ભરેલી મરઘીના કટકાને એજ રીતે નોલકોલમાં પકાવવા. એ વાંની સારી લાગે છે.

ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીત.

મોટી મરઘી, હાફ્ફાઉલ યા પીળાં જે પકાવવું હોય તેને આજ ચોપડીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ કાપીને સમારી આખી રાખવી યા કટકા કરવા હોય તેમ કરીને સોજી ધોવી. ગોસ્ત હોય તો કટકાને આખાજ રાખી તેની ઉપર ભીછરાં આંમડાં જે હોય તે બધું બરાબર છરી વડે કાઢી નાખી

સેાજુ‍ં કરીને એક યા બેએ વખત ઠંડાં પાણીથી ધેાવું. કાંય જે ઘણી વખ્ત ધેાયાથી ગેાસ્તનેા રસ નીકળી જાય છે. ગેાસ્ત યા મરઘીમાં તે ચરે તેટલું વધારે પાણી રેડીને માટે બળતે પકાવ્યાથી તેનેા સ્વાદ સારેા થતેા નથી માટે શુમારથી પાણી રેડી પેહલે ધીમે બળતે રાખવું અને અડધું પાણી બળેને ગામઠી કેાલસાના પુરતા ધુંગાર ઉપર મુકીને પકાવેલાનેા ટેસ્ટ સારેા થાય છે. માટે ગેાસ્ત મરઘી તેમજ બટક, હાંસ તગ્કીને પણ એજ રીતે પકાવ્યાથી મજાહનું થશે. પણ બળી મુદલજ પાણી નામ્યા વગર ઢાંકણની ઉપર થેાડું થેાડું પાણી રેડતાં રહી ખપ પડે તેાજ તે તપેલીમાં નાખતાં જઈને પેહલેથીજ ગામઠી કેાલસાને પુરતે ધુંગારે પકાવેલું પકવાન વધારે સારૂં થાય છે, પાણી રેડીને પકાવવા મુકેલાં પકવાનમાં કદાચ્ય પાણી ઓછું પડયું હેાય તેા તપેલીમાં બીજું કાચું પાણી નામ્વું નહીં, કારણ તેથી તે પકવાન દતરઈ જશે, તેટલા માટે ઢાંકણની ઉપર પાણી રેડી તે ગરમ થાય ત્યારે તે અંદર રેડવું. પણ માહે રેડવાની જરૂર નહી હેાય તેા ઢાંકણ પર આપેલું પાણી બળી જાયને એજ રીતે બીજું ઉપરજ રેડતાં રેહવું, તેથી તપેલીમાંનું પાણી જલદી બળતું નથી. એક મરઘી અથવા એકથી દેાઢ રતલ ગેાસ્ત પકાવવા માટે આએ વીવીધ વાનીમાં જેટલું પાણી રેડવા છાપેલું હેાય તેટલુંજ રેડવું, પણ બે યા તેથી પણ વધારે મરઘી અથવા બે રતલ યા તેથી પણ વધારે ગેાસ્ત પકાવવું હેાય તેા તેમાં લખેલા હીસાબ કરતાં બેવડું યા તે હીસાબે ગણતાં જેટલું વધારે થાય તેટલું એકદમ ઘણું પાણી નામવું જોઈએ નહીં. પણ બે મરઘી યા બે રતલ ગેાસ્તમાં તેમાં લખ્યા કરતાં દેાઢગણું પાણી રેડવું, તેમજ મરઘી યા ગેાસ્ત જેમ વધારે હેાય તેમ આપણી સમજણ મુજબ તેનાં પ્રમાણમાં પાણી ઘણું ઓછું રેડવું જોઇયે. કારણ ગેાસ્ત, મરઘી તથા તરકારી જેમ વધારે હેાય તેમ તેને ચરવા માટે કાંઈ એકદમ વખ્ત લાગતેા નથી, માટે થેાડામાં જેટલું પાણી નાખવા છાપેલું હેાય તે ગણત્રીથી જો વગર વીચારે પાણી નામયું હેાય તેા પછી ખચીતજ પકવાંન અરાઈ જવાનેા સંભવ છે. તેટલા માટે પાણી રેડવામાં ઘણી સંભાળ અને ગેાકસાઈ રાખવી જોઇય. એટલું છતાં પણ કદાચ્ય ભુલથી થેાડું પકાવવામાં વધારે પાણી નમાયું હેાય તેા ઢાંકણને જરા આળસું કરવું અથવા તેા તદ્દનજ

ઉંધાડી નાંખવું અને હેઠે બળતુ વધારવું, તેથી પાણી જલદી બળી જશે. તો જો કે તેથી પકવાનનો ટેસ્ટ ઘણો સારો થશે નહી. પણ ભુલમાં પાણી એકદમ ઘણું રેડાયલું લાગે તો તપેલીમાં પકાવવા મુકેલુ ગોસ્ત, મરઘી તેમજ તરકારી જેબી હોય તે બધું ચરી રહેલું અંદરથી કાઢી લેવું અને બધું વધારાનું પાણી માટે બળતે બાળી નાખયા પછી ઘટે તેટલી ખપ જોગી એવી તપેલીમાં રહેને પેલું કાઢી લીવેલું બધું પાછું અંદર નાખી બરાબર તૈયાર કરીને ઉતારવું. તાડી નાખાને પકાવવાનું હોય તો તે વધારે પકાવવા માટે પાણીની માફક તાડી રેડવી જોઇયે નહી, પણ હીસાબ સરનીજ તાડી તપેલીમાં રેડવી અને પેહેલેથીજ ઢાંકણુ પર પાણી આપ્યા કરવું, તેથી અંદરની તાડી જલદી બળી જશે નહી અને પકવાન તાડીમાંજ બરાબર ચરશે. તપેલીમાંનું પકવાન કાચું પાકું તપાસવા માટે તપેલીમાં હાથ નાખવો નહી, કારણ અંદરની વરાળથી હાથ ડાજશે. તેટલા માટે ચમચની ઉપર માહેથી થોડું કાઢવું અને આંગળાં ડાજે નહી માટે પહેલે ઠંડા પાણીમાં બોળીને પછી તે પકતી ચીજને દાબીને તપાસવું તેમ કીધાથી આંગળાં ડાજશે નહી. ગોસ્ત યા મરઘી તંદુરમાં વગર પાણીએ પકાવવું હોય તો તંદુરને બળતે રાખ્યાથી માહે પકાવવા મુકેલું પકવાન ચરશે નહી પણ બળીને બે પડ થઇ જશે. તેટલા માટે તંદુરની હેઠે તેમજ ઢાંકણુ પર ગામઠી કે લસાના ઇંગારા રાખીને તેથીજ પકાવવું તેમજ તંદુરમાં મુકેલી તપેલીની ઉપર ઢાંકણુ ઢાંકવું નહી. મરઘી ઘણી તરૂ હોય તો તેને જરા સરકો પાઇને પછી કપાવવી, પણ તેમ કીધા છતાં પણ જો નહી ચરે તો તેમાં તેમજ તરૂ ગોસ્તમાં થોડા કાચાં પપાંઉના છોલેલા કટકા નાખવા યા સેકીને વાટેલો પાપડખાર અથવા સોદાબાઇકાબ એક મરઘી અથવા દોઢ રતલ ગોસ્ત માટે પાંચ વાલ એટલે બે આની ભાર જેટલો નાખવો, તેથી ચરી જશે, પણ તેને ભાગનું તેટલું નીમક ઓછું નાખવું. સોજાં નાળીયેરની એક કાટળીને છરાથી ઘસી સાફ કરીને ગોસ્ત યા મરઘી ચરતી વેળા માહે તે નાખ્યાથી પણ જલદી નરમ થાય છે. પણ એ સઘળાં કરતાં આઠ દસ ટીપાં પપાંઇનાં દુધને જરા પાણીમાં ભેળીને તે નાખ્યાથી ઘણું જલદી ચરી જશે.

ગોસ્ત અથવા મરઘી પટેટામાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ પણ પટેટાને ભાગનું ૦I તોળો નીમક વધારે નાખીને ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવા મુકવું અને તે ચરે તેટલાં સારી જાતના સેજ મોટા એક શેર પટેટાને છોલીને ઉભા ચાર ચાર કટકા કાપવા અથવા ૦I ઇંચ જેટલી કાતરીઓ કાપી એની નકશીની કીનારી કરવી હોય તો વૅજીટેબલ કટર્સ આવે છે તેનેથી કાપીને એ પટેટાને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવા. દમોરી પટેટા હોય તો તે એક શેર પટેટાને બારી હાથ વડે છાલ છોલીને સોજા ધોવા. પછી ગોસ્ત યા મરઘી જેબી પકાવવા મુકેલું હોય તે જરા નરમ થાય ત્યારે અંદર પટેટા ભેળી ઇગારે રાખી ગોસ્ત પટેટા બધું બરાબર ચરેને ગ્રેવી સાથનું જોઇતું હોય તો તેમ કરવું પણ ઘી પર પસંદ હોય તો પટેટા એટલા જલદી નખવા નહી પણ ગોસ્ત યા મરઘી નરમ થાય પછી નાખી ચરે અને ઘી પર આવેને ઉતારવું. પટેટાની કાતરી નાખેલાં ગોસ્ત યા મરઘીમાં પીચ, ઍપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છોલવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે એક શેર સોજાં ટામેટાંને છોલીને પટેટા ચરવા આવે ત્યારે માહે એ ટામેટાં નાખી ઉપર ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો ખાંડ ભભરાવીને સેજ ગ્રેવી સાથનું તૈયાર કરવું, તેમજ દમોરી પટેટાનું ગોસ્ત યા મરઘી પકાવતી વેળા ગમે તો તેમાં દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી એક ચમચી નાખીને જરા ગ્રેવી સાથનું એ પકાવવું. વધારે ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં વાંચીને પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી પનદોરાંમાં.

તુરીયાંના કરતાં પનદોરાં જરા પતળાં પણ કોઈ તો વળી ઘણાં લાંબાં આવે છે અને એની છાલ ઉપરથી સુંવાળી હોય છે. પણ એબી તુરીયાંની કાની કડવાં નીકળે છે માટે ચાખીને પછી મજાહનાં કુમળાં બીયાં વગરનાં લેવાં અને તેની છાલ છોલી ગોસ્ત અથવા મરઘી તુરીયાંમાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ કાપી તેટલાંજ વજનનાં લઇને તેજ મુજબનો બીજો બધો સામાન લઇને તેજ રીતે ગોસ્ત યા મરઘીમાં પકાવવાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી પપાંઉમાં.

કડવાં નહી પણ મીઠાં મોટાં કાચાં પપાંઉને છોલીને બીયાં કાઢી નાખવાં અને ગોસ્ત અથવા મરઘી કાકડીમાં છાપેલું છે તેટલા એ પપાંઉના કટકા કાપીને તેમાંજ લખ્યા પ્રમાણે બીજો બધો સામાન લઇને એ પપાંઉમાં ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવું. પણ એમાં દાધીની કાની પાણી છુટશે નહી માટે ગોસ્ત મોટું હોય તો પકાવવામાં અડધો શેર પાણી રેડવું અને ઢાંકણ પર પણ ઘટે તો પાણી આપ્યા કરવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી પાકી કેરીમાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમાં છાપ્યા પ્રમાણે પણ ૦I તોળો નીમક વધારે નાખીને ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવા મુકવું અને સારી જાતની સાખા વગરની પાંચ પાકી કેરીને છોલીને તૈયાર રાખવી, પછી તપેલીમાંનું અડધું ઉપર પાણી બળેને અંદર કેરી ભેળવી અને બધું પાણી બળીને ઘી પર આવેને ઉતારવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી પાકાં પપાંઉમાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી છપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ ૦I તોળો નીમક વધારે નાખીને ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવા મુકવું અને પાકાં પણ કઠણ પપાંઉને છોલી બીયાં કાઢી ચીર કાપીને તેના દોઢ ઇંચ જેટલા કટકા કાપીને તે એક શેર તૈયાર રાખી ગોસ્ત યા મરઘીમાંનું અડધું પાણી બળેને માહે એ પપાંઉ નાખી ઇંગારે રાખવું અને ઘી પર આવેને ઉતારવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી પાપડીમાં.

સોજું કરએ પણ કુમળું નરમું ગોસ્ત તથા સોજી કુમળી ગામઠી પાપડી દરેક રતલ ૧, કાંદા શેર ૦II, ઘી પાશેર ૧II, નીમક તોળો ૧I, આદુ તોળો ૦II, લસણ તોળો ૦I, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૩, લીલાં લસણની નાની ઝુડી ૧, દલેલી હળદ તથા અજમો દરેક ઉપસેલા ભરેલી આમચી ૧, સુકાં લસણના કડા ૪.

ગોસ્તને સાફ કરી વજનસરના કટકા કાપી કંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. પાપડીને સમારી એને તથા લસણના કડાંને ધોવું. કોથમીર, મરચાં તથા લીલાં લસણને ધોઇને જડું કાપવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ઘીમાં તળી માહે આદુ લસણ વઘારી ઉતારીને એમાં બધો સામાન તથા ગોસ્ત નખીને સંકોવી દોઢ શેર પાણી રેડી ઢાંકી થોડીવાર ધીમી આંચે રાખ્યા પછી અંગાર ઉપર રાખી ગોસ્ત તદન નરમ થઇ ઘી છુટું પડે અને જરા ઢીલું જેવું હોયને ઉતારવું. ગમે તો ગોસ્ત ફાટે પછી અડધો શેર જાદા શકરકંદ તથા અડધો શેર પટેટાને છોલીયા વગર છાલ સાથેજ સોજું ધોઇને એ બેઉને અંદર નાખવું અને અડધો શેર નાનાં કુમળાં બીયાં વગરના વેંગણાંને પણ છાલ સાથેજ આખાં ધોઇ બે ભાગમાં ઉભાં ડીચકાં સુધી ચીરવાં અને માહે થોડું પણી રહે ત્યારે એ નાખી બધું ચમચથી મેળવવું અને ઉપર મુજબ તૈયાર થાયને ઉતારવું. પાણીને બદલે સોજી તાડીમાં પકાવેલાંને ટેસ્ટ વધારે સારો થય છે. કોઈ લોક તો સોજી પતરાવલને ધોઇ પૈહોળા પાટીયામાં હેઠે તેમજ બોરડુ પર મુકીને પછી ઉપર મુજબનો બધો સામાન તૈયાર કરીને અંદર ભરીને ઢાંકણ પરજ પાણી આપ્યા કરી સંભાળથી અંગારેજ પકાવે છે અને તેનો ટેસ્ટ વધારે સારો થાય છે. ફુપલીજ ગીને એક કુમળી પણ કરબે મરઘીના કટકાને પકાવવા. વધારે ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં જોઇને પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી પાપડીમાં રંજું.

મજાહનું સોજું કુમળું નરનું ફરણે ગોસ્ત રતલ ૧, દાણા વગરની મજાહની સોજી કુમળી પાપડી શેર ૧, ઘી પાશેર ૧।।, સોજું મીઠું તેલ ભરેલું પાશેર ૧, સુકા કાંદા શેર ૦।, કુમળાં પાદડાં સાથે લીલું લસણ તોળો ૨, કુમળા ડાંડા સાથે સૅલરીનાં પાદડાં તોળો ૧।।, આદુ તથા પાર્સ્લી દરેક તોળો ૦।।।, લીલી હળદ તથા જાવંત્રી દરેક તોળો ૦।। ને વાલ ૫ એટલે દસ આની ભાર; નીમક સપાટ ભરેલા નાના ચમચા (ડૅઝર્ટસ્પુન) ૩, કરી-પાઉડર તથા ધાણાજીરાનો મસાલો ફુપસેલી ભરેલી ચમચી ૧।।,

આખું જીરૂં; આખા ધાણા; દળેલી હળદ તથા ચુંટેલો અજમો દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સુકાં લસણના સોજા મોટા કડા ૪ તથા છુટી કળી ૮, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, લીલા કાંદાની ઝુડી ૨, તજનો જાદો ગોળ કટકો ઇંચ ૧, કાળાં મરી ૧૨, લવંગ ૧૦, એળચી ૧૦ ના દાણા, મોટાં બાદીયાન ૨.

આદુ તથા છુટી આઠ કળી લસણને છોલીને છુંદવું અથવા પીસ્વું અને ગોસ્તને સોજું કરી ધોઈ વજનસરના કટકાથી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોઇ નીચવીને તેની અંદરનું પાણી કાઢી નાખ્યા પછી આદુ લસણમાં ખરમોટીને કોડીની રકાબીમાં મુકી ઉપર ઓયું યા ચાળણી ઢાંકી ત્રણ કલાક આથી રાખવું. પ.પડીને સમારીને સોજી ધોવી. લીલા કાંદાને ધોઈ તેની સાથે વળગેલાં પાંદડાં બબે ઇંચ જેટલા રાખી, એ કાંદા, કોથમીર, મરચાં, પાસ્લી, ડાંડા સાથની સેલરી તથા પાદડાં સાથનું લીલું લસણ સઘળું ધોઇને ઝીણું કાપવું. આખા ધાણા, આખું જીરૂં, આખાં મરી, લીલી હળદ, એળચી, લવંગ, તજ તથા બાદીયાંન સઘળું સાથે બારીક પીસ્વું અથવા છુદવું, લસણના આખા કડાને ધોવા, પછી ગોસ્ત આથીયાને ત્રણ કલાક થાય ત્યારે સુકા કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ઘી તેલ બેઉ સાથે કકડાવીને તેમાં કાંદા નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી લાલ તળાયને એમાં આથેલું ગોસ્ત, નીમક તથા બધો સામાન નાખી ચમચથી બરાબર મેળવી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમી આંચે રાખી અવારનવાર ઉંઘાડીને ચમચ ફેરવવી અને બધું તતરેને ઢાંકણ પર પાણી આપ્યા કરી ગરમ થાયને માહે રેડયા કરવું અને ગોસ્ત તદન નરમ થઇ તતરીને બધું ઘી છુટું પડેને ઉતારવું. એજ રીતે એક ફૂરબે હાફ ફાઉલના સાફ કીધેલા કટકાને ગોસ્તને બદલે પકાવવા. બધું ચુલે પકાવવા મુકયા પછી માહે સોજી ચઢાઉ તાડી એક બાટલી નામીને પકાવ્યાથી વધારે સારૂં થાય છે. પણ તાડી રેડી હોય તો ઢાંકણ પર તો પાણી આપ્યાજ કરવું પણ અંદર તે નાખવું નહી. ગોસ્ત અથવા મરઘી વગર અમથીજ બધા સામાન સાથે ઉપલી રીતે પકાવેલી એ પાપડી પણ ઘણી સારી થાય છે, પણ એમાં ઘી, તેલ તથા નીમક જરા ઓછું લેવું. એ વાંની ઘણી સારી થાય છે.

ગોસ્ત અથવા મરઘી પીચમાં.

આએ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી છાપેલી છે તેજ પ્રમાણે ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવા મુકવું. તેટલાં સોજાં મોટાં બાર પીચ લઇ આએ ચોપડીમાં પીચ, અૅપ્રીકોટ તથા ટામોટાં છોલવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે છોલી ચાર કટકા કરી અંદરનો ઠરીયો કાઢી નાખીને તૈયાર રાખવાં અને ગોસ્ત યા મરઘી ચરે અને દોઢ પાશેર જેટલી ગ્રેવી રહેને તેની ઉપર પાંથરીને પીચના કટકા મુકી તેની ઉપર અડઘો શેર ખાંડ ભભરાવી ઢાંકીને ધીંગારે રાખવું અને તદન ઘી પર આવેને ઉતારવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ફ્રેંચબીન્સમાં.

આએ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ચોધારીમાં છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લેવો અને ચોધારીને બદલે મજાહની તાજી કુમળી ફ્રેંચબીન્સ એક શેર લઇ તેના વાખ કાઢીને ઘણી બારીક સેવ જેવી કાપી તેમાંજ લખેલી રીતે એમાં ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી બદામમાં.

આએ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી છાપેલી છે તેજ મુજબ દોઢ રતલ ગોસ્ત યા એક મજાહની કુમળી પણ ફરબે મરઘી લઇ તેને જરા ગ્રેવી સાથનું પકાવવું. પછી મજાહની સોજી નવી મોટી જાદી બદામની બીજ એક શેરને છોલીને ચાર શેર ઠંડાં પાણીમાં સેકીને વાટેલો પાપડખાર અથવા સોદાબાઇકાર્બ ચાર તોળાને બરાબર મેળવીને તેમાં બદામ નાખી ઢાંકીને ચુલે મુકવું અને બદામ તદન નરમ થાય ત્યારે સોજાં ઓયાંમાં નાખી તેની ઉપર ઘણું સરખું ઠંડું પાણી રેડી તેમાંજ બરાબર ધોઇને પછી ગોસ્ત યા મરઘીમાં ભેળી દસેક મીનીટ પુરતા ધીંગાર પર ઉંધાડું રાખવું. તે પછી ઉતારીને ઉપર મસાલો ગરમ સપાટ ભરેલી એક ચમચી ભભરાવવો.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ફ્લુબીન્સમાં.

સુકા મોટા વટાણા હોય તેવા ફ્લુબીન્સ નામના એ સુકા દાણા મલે છે, પણ એમાં ઝીણા દાણા હોય છે તેને પકાવ્યાથી

નરમ થતા નથી, માટે તેવા બધા કાઢી નાખી મજાહના મોટા દાણા ૦। રતલ લઇ તેને પુરતાં ઠંડા પાણીમાં પંદર કલાક ભીનવી રાખયા પછી તે ફુલીને વજનમાં આસરે અડધો રતલ થાય છે અને એ રંગમાં લીલા ગ્રીનપીજના જેવા તેમજ પકાવ્યાથી ટેસ્ટમાં પણ તેવાજ થાય છે, પણ એ જલદી ચરીને અટવઇ જાય છે, તેટલા માટે ગોસ્ત અથવા મરઘી ગ્રીનપીજમાં છાપેલું છે તેટલુંજ ગોસ્ત યા મરઘી પેહેલે પકાવવા મુકવુ અને તે ચરીને નરમ થાય અને માહે થોડીજ ગ્રેવી રહે ત્યારે તેમાં એ ભીનવેલા દાણા ભેળીને ધીંગારે રાખા બરાબર ચરીને દાણા આખાજ રહે અને મજાહનું ઘી પર આવેને ઉતારવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી બીટરૂટમાં.

કુમળા બીટરૂટ એક શેરને બાફી તેની છાલ હાથ વડે કાઢયા પછી તેની ૦। ઇંચ જાડી બધી કાતરીઓ કાપી રાખવી અને ગોસ્ત અથવા મરઘી આરી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે ગોસ્ત અથવા મરઘીને પકાવવા મુકી તે નરમ થવા આવે ત્યારે અંદર બીટરૂટ ભેળી ધીંગારે રાખવું અને બધું બરાબર ચરીને ઘી પર આવેને ઉતારવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ભાજીમાં.

કુમળું નરમું મજાહનું કરેલ ચરબદાર ગોસ્ત રતલ ૧॥, ઝીણા કાંદા શેર ૧॥, ઘી તથા મોટા કાંદા દરેક શેર ૦॥, સોઆ તાજી પચરસી ભાજીની ઝુડી ૧૫, નીમક તોળો ૧, આદુ તોળો ૦॥. લસણ તોળો ૦।, દળેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દળેલા મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૩,

ગોસ્તને સાફ કરી જરા નાના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કોથમીરનાં તથા ભાજીના પાદડાં કાઢી એ બધાંને ધોયાંમાં નાખી ઉપર ઘણું પાણી રેડીને સોઆનું ધોઇ મરચાંને પણ ધોઇને એ બધું ઘણુંજ બારીક કાપવું. ઝીણા કાંદાને છોલીને ધોવા. પછી મોટા કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલા પટીયામાં ઘીમાં લાલ તળી આદુ લસણ વઘારી માહે હળદ મરી ભેળીને જરા ભુંજવું અને ગોસ્ત, ઝીણા કાંદા, કોથમીર, મરચાં, ભાજી તથા નીમક નાખી

ચમચથી મેળવી ઢાંકીને ધીમી આંચે રાખી અવારનવાર ઉઘાડી ચમચ ફેરવવી અને અંદર છુટેલું પાણી બળીને બરાબર તતરેને એક શેર પાણી રેડી કોલસાના પુરતા ઇંગાર પર રાખી ગોસ્ત તદન નરમ થઇ બધું ઘી છુટું પડેને ઉતારવું. એ ભાજીનાં ગોસ્તનો સ્વાદ ઘણો સારો થાય છે. એજ રીતે ગોસ્તને બદલે એક ફરબે પણ કુમળા મરઘીના કટકાને પકાવવા. ગમે તો મોટાં અડધાં નાળીયેરને બમણી તેમાંનાં અડધાંને ઘણુંજ બારીક પીસી આદુ લસણ વધારયા પછી માહે એને ભુંજીને એમાં ઉપર મુજબ ગોસ્ત યા મરઘી તથા બધું નાખીને પકાવવા મુકવું અને બાકી રહેલાં અડધા ભાગ નાળીયેરનું ઘાડું દુધ કાઢી ગોસ્ત યા મરઘી બરાબર ચરેને છેલ્લે એ રેડી ઘી પર આવેને ઉતારવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ભીંડામાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમાં છાપેલું છે તે પ્રમાણે પણ ૦। તોળો નીમક વધારે નાખીને ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવા મુકવું. પણ એને માટે કાંદા ઘણોજ લાલ તળવો અને ઘી પણ દેઢ પાશેર લેવું. પછી કુમળા સવાશેર ભીંડાને સોજા ધોઇ કપડાંથી નુછી કોરડા કરીને એકેક ઇંચ જેટલા કટકા કાપવા અને ગોસ્ત યા મરઘીમાં પાણી રેડયા પછી એ ભીંડાના કટકાને ઢાંકણ પર મુકીને તેની ઉપર બીજું ઢાંકણ યા રકાબી ઢાંકી ધીમે બળતે રાખી અડધું પાણી બળેને પુરતા ઇંગાર ઉપર મુકવું અને પોણા પાશેર જેટલી એવી રહે ત્યારે ઢાંકણના ભીંડા જે અત્યાર સુધીમાં ચરી રેહશે તેને તપેલીમાં નાંખી ચમચથી મેળવીને ઢાંકવું, તે પછી અવારનવાર તપેલીને બે હાથે ઉંચકી હલાવીને માહેલું પકવાન તળે ઉપર કરવું, અંદર ચમચ ફેરવવી નહી, તેથી ભીંડા ભાગી જશે. બધું બરાબર તતરીને ઘી પર આવેને ઉતારવું. આએ રીતે પકાવ્યાથી ભીંડા તળેલા હોય તેવા લાગે છે. પણ સાધારણ રીતે ગોસ્ત યા મરઘી ભીંડામાં પકાવેલું હોય તો ઉપર લખ્યા મુજબ પકાવવા મુકવું પણ ભીંડાને ઢાંકણ પર મુકવા નહી, ગોસ્ત યા મરઘી ચરે અને એક પાશેર જેટલી એવી રહે ત્યારે ભીંડાના ઉપર મુજબ કાપેલા કટકાને તપેલીમાં પાંથરીને મુકી ઇંગારે રાખી થોડીવાર પછી તપેલીને બેઉ હાથે ઉંચકીને અંદરનું તળે ઉપર

કરવું. કારણ ચમચ ફેરવતાં ભીંડા ભાગી જશે, તેમજ વધારે પાણીમાં ચીકણા થઇ જશે. સેજ ઢીલું જેવું ગમતું હોય તો તેમ થાયને ઉતારવું અથવા તતરીને ઘી પર આવેને ઉતારવું. વધારે ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ભુંજેલું.

આએ ચોપડીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ મરઘીને સમારી ધોઇને સોજી કરવી અને તે મોટી હોય તો તેને ઉભી બે ભાગમાં કાપીને પછી એ અકેક ફાડચાના બબે કટકા કાપવા, એટલે એક મરઘીના ચાર કટકા થશે. પણ હાફફાઉલ હોય તો તેના ઉભાં બેજ ફાડચાં કાપવાં. પછી ખાવાના કાંટા વડે માસમાં છુટા છુટા ચોબા મારવા અને મોટી મરઘી માટે પાકટ આદુ હઢી તોળા તથા લસણ એક તોળાને છોલી છુંદી નીચવીને તેનો બધો રસ કાઢી તેમાં ખારૂં જોઇયે તો ઉપસેલો ભરેલો અને સાધારણ જોઇયે તો સપાટ ભરેલો ચમચો નાનો એક નીમક ભેળીને મરઘીનાં ફાડચાંને બધો બરાબર બધે લગાડી રકાબીમાં મેલીને ઉપર બોયું ઢાંકવું અને મરઘી નરમ થાય ત્યાં સુધી ત્રણથી ચાર કલાક આથી રાખવી. તે પછી તેમાં છુટેલાં પાણીમાંથી કાઢીને મરઘીની ઉપર જરા ઘી ચોપડી કેળનાં પાદડાંને સોજું ધોઇ નુછી કોરડું કરીને અકેક ફાડચાંને જુદાં જુદાં એ પાડદાંમાં વીટાળવા અથવા એમજ રાખવાં. પછી સોજી ગલેલને ઘી ચોપડી આએ ચોપડીમાં માછલી ભુંજેલી છાપેલી છે તે રીતે એ મરઘીને ગલેલની ઉપર ભુંજવી. મરઘીનાં માસવાળા સીનાના લાગ તથા પગને પણ એજ રીતે આથીને એ નાના કટકાને પણ એમજ ગલેલ ઉપર ભુંજવા. પણ એ કટકા તેમજ હાફફાઉલનાં ફાડચાં માટે તેનાં પ્રમાણમાં આદુનો રસ તથા નીમક ઓછું લેવું. ગોસત હોય તો તેમ મજાઉનું પણ તદન કુમલું અને નરનું લેવું અને તેને સાફ કરી નાના કટકા કાપી ધોયા વગર એમજ શખી છરાવડે પાશે પાશે કાપ પાડવા અને કટલેસ ગોસ્ત અથવા મરઘીના છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ આદુ લસણના રસ તથા નીમકમા નરમ થાય ત્યાંસુધી આથીને પછી કવાબ ભુંજેલા છાપેલા છે તેમાં

લખ્યા પ્રમાણે ભુંજવું. એ મરઘાં અથવા ગોસ્ત મસાલાનું ભુંજવું હોય તો કટલેસ ગોસ્ત અથવા મરઘીનામાં મસાલો લગાડવા લખેલું છે તે મુજબનો મસાલો મરઘી અથવા ગોસ્તને લાગે તેટલો બનાવવો, પણ એમાં આમલી નાખવી નહી અને આદુ લસણના રસ તથા નીમકમાં એ મસાલો ભેલીને આથવું. એકથી બે રતલ ગોસ્તનો આખો કટકો ભુંજવો હોય તો નર બકરાનું તદનજ કુમળું રાનનું ગોસ્ત લેવું અને તેને ધોયા વગર એમજ સાફ કરીને પછી જાડા દાંતાના કાંટા વડે તેને પાશે પાશે સારીકાની અને ઘણા ઉંડા ગોબા દેવા અને તેને બન્ને બરાબર લાગે તેટલો ઉપર લખ્યા મુજબનો પણ આમલી વગરનો મસાલો તથા આદુ લસણનો રસ તૈયાર કરીને ગોસ્તની ઉપર બધે પુરતો ચોપડીને કોડીનાં યા કલઇ ભરેલાં ઉંડાં વાસણમાં મેળીને ઉપર આળણી યા બોયું ઢાંકી ગોસ્ત નરમ થાય ત્યાં સુધી આથી રાખ્યા બાદ માહે છુટેલાં પાણીમાંથી કાઢીને તેની ઉપર ઘી ચોપડી ગામડી કોલસાના ધીમા ઇંગાર ઉપર સાફ મોઠી ગલેલ મુકીને તેને જરા ઘી ચોપડીને તેની ઉપર ગોસ્તનો કટકો મુકી તેની ઉપર સપટ બેસતી આવે તેવી કલઇ ભરેલી લંગડી યા છાલકી તપેલી ઢાંકી અવારનવાર ઉઘાડીને ગોસ્તની ઉપર જરા ઘી લગાડયા કરવું અને હેઠેનું પડ ભુંજાયને ફેરવી નાખી એજ રીતે બીજું પડ ભુંજવું. પણ એ ગોસ્ત ભુંજવામાં ઘણા ઇંગાર રાખવા નહી, કારણ તેથી ગોસ્ત કાણું થશે. એ ગોસ્તનો મોટો કટકો ભઠ્ઠીમાં વધારે સારો ભુંજાશે.

ગોસ્ત અથવા મરઘી મલાઇમાં.

નરના એક રતલ કુમળાં નકી ગોસતને સાફ કરી નાના કટકા કાપી બે વખત ઠંડાં પાણીથી ધોઇને તે લેવું અથવા એક કુમળી પણ ફરબે મરઘીના સાફ કીધેલા કટકા લેવા અને ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમાં લખયા મુજબ ઘી પર પકાવવું અને મરઘી હોય તો તેનાં બધાં હાડકાં કાઢી નાખી નકી માસ રાખવું. ત્યારબાદ પાશેર કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એક પાશેર ઘીમાં લાલ તળી તેમાં મરઘી યા ગોસત નાખી સૌજી તાજી દોઢ શેર મલાઇને માહે નાખી ચમચથી મેળવી મસાલો ગરમ ૦। તોલો ભભરાવી હેઠે થોડા અને ઢાંકણપર વધારે ઇંગાર મુકી ઘી પર આવેને ઉતારવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી મરચાંમાં.

કુમળી ફરબે મરઘી ૧, સોજાં મોટાં લીલાં મરચાં પાશેર ૧, કાંદા તથા ઘી દરેક શેર ૦ાા, આદુ તોળા ૨ાા, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૨, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, સોજું મોટું નાળીયેર ૧, લસણનો નાનો કડો ૧, એળચી તથા લવંગ દરેક ૭, તાજાં ઇડાં ૪.

ઇડાંને કઠણ બાફી છોલીને ઉભા બબે કટકા કાપવા. આદુ લસણને છોલી નાળીયેરને ખમણી એ બધું સાથે ઘણુંજ બારીક પીસ્વું. મરચાંને ડીચકાં સાથેજ આખાં ધોવાં. મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મરઘીને સમારી કટકા કાપી સોજી ધોઇ સોજી તપેલીમાં સવા શેર અને ઘટે તો બીજું વધારે પાણી રેડી અડધું નીમક નાખી બરાબર નરમ ચેરવી એક પાશેર જેટલો રસ રાખવો. એળચી લવંગને ઘણુંજ બારીક છુંદવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં બદામી રંગનો તળી તેમાં પીસેલો સામાન લાલ કરીને ઉતારી માહે મરચાં, બાકીનું નીમક, ઇડાં તથા મરઘીના કટકા નાખી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી બધું ચમચથી ભેળી ધીમે બળતે મુકવું અને મરઘી લાલ થાયને પેલો મરઘીમાંનો રસ રેડી ઢાંકીને ઇંગારે રાખી ઘી પર આવેને ઉતારી લીંબુનો રસ તથા એળચી લવંગ ભુરકુ નાખીને ઉતારી ગરમ ગરમ ખાવું. ઉપલીજ રીતે પણ મરઘીને બદલે કુમળાં નર બકરાંનાં ફરબે દોઢ રતલ ગોસ્તના કટકાને પકાવવા. એ રાંધેલાં પકવાંનનો સૉસ બનાવવો હોય તો બાફેલાં ઇડાં તથા લીંબુનો રસ નાખ્યા વગરજ ઉપર મુજબ પકાવીને તૈયાર કરવું. પછી ત્રણુ ઇડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તેમાં એક ઇડાંની દાળને બરાબર મેળવી જલદ સરકો નાના નવ ચમચા ભરીને એમાં ભેળીને એ બધું તપેલીમાંનાં પકવાંનમાં ફરતું રેડી બેઉ હાથે તપેલીને પકડીને હલાવી અંદરનું તળે ઉપર કરવું અને બાકીની બે ઇડાંની દાળને ઉપરથી કાચીજ મેલી જરા વાર ઇંગારે રાખીને ઉતારવું. એ સૉસ ખાતી વેળાજ તુર્ત બનાવવો. ગમે તો નાળીયેરની સાથે ચાર સુકાં મરચાંને પણ પીસ્વાં, એ મરઘીની વાંની ઘણી સરસ લાગે છે. વધારે ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં જોવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી મસાલાનું.

સોજુ નરનું કુમળું પણ ફરયે ગોસ્ત રતલ ૧, સારી જાતના મોટ પટેટા શેર ૧, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ાા, નીમક તોલો ૧ા, આદુ તોળા ાા, લસણ તોળો ા, વેલાતી સોસ નાના ચમચા ૩, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૨, બારીક કાપેલી સેલરી; પાર્સ્લી તથા મસાલો ગરમ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીટ ઝુડી ૪ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૪, ફુદનાનાં પાદડાં ૧૨, તાજાં ઇડાં બાફેલાં ૪.

ગોસ્તને સાફ કરી વજનસરના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. પટેટાને છોલીને બબે ફાડચાં કાપી ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવા. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કોથમીર, મરચાં તથા ફુદનાને ધોઇને બારીક કાપવું. ઇડાંને છોલી ઉભા બબે કટકા કાપવા, ત્યારબાદ કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી કલઇ ભરેલા પાઠીયામાં ઘીમાં લાલ તળી માહે આદુ લસણ વધારી ગોસ્ત, નીમક તથા હળદ નાખી ચમચથી મેળવી દોઢ શેર પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમી આંચે રાખવું અને ગોસ્ત અડધું ચરેને પટેટા તથા બારીક કાપેલો સામાન તથા મરી નાખી બરાબર ચરેને સોસ તથા લીંબુનો રસ રેડી ઈંડા નાખીને ગરમ મસાલો ભભરાવવો. એજ રીતે એક ફરયે કુમળી મરઘીના કટકાને પણ પકાવવા. પાઇને માટે એ વાંની જોઇતી હોય તો તેમાં હળદ નાખવી નહી, તેમજ તેમાં ગ્રેવી વધારે જોઇયે છે માટે પકાવતી વેળા દોઢ બે પાશેર પાણી વધારે નાખીને પકાવવું. ત્રધારે ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી મસાલાનું ૨ જું.

નાનાં કુમળાં પણ ફરયે ગોસ્તનો તાંગનો એક કટકો રતલ ૨, ઘી શેર ાાા, કાંદા શેર ાા, આદુ તથા લસણ દરેક તોળા ૨ા, નીમક તોળો ૧ા, તાંદરા કાઢેલા ધાણા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, સુકાં મરચાના બીયા કાઢી નાખી પછી બારીક છુંદલી ભુકી સપાટ ભરેલી ચમચી ૩, મસાલો ગરમ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ (બેઆની ભાર)

ગોસ્તને સાફ કરી ઠંડા પાણીથી બે વખત ધોઇ આખોજ કટકો રાખવો. આદુ લસણને છોલી છુંદીને ધાણા સાથે મલમલનાં કપડામાં ઢીળી પોતળી બાંધવી અને એક કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ત્રણ શેર પાણી રેડી તેમાં એ પોતળી, ગોસ્તનો કટકો તથા નીમક નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમી આંચે મુકવું અને ગોસ્ત ચરવા અગાઉ જો પાણી સુકાવું જાય તો પછી ઢાંકણ પર બીજું પાણી આપતાં રહી તે ગરમ થાયને તપેલીમાં રેડતાં જવું અને ગોસ્ત નરમ થઈ એક શેર જેટલો રસ રહેને ઉતારી અંદરથી પોતળી કાઢી નાખવી. કેસરને જરા સેકીને બારીક વાટવી. પછી કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી બીજી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં બદામી રંગનો તળી તેમાં મરચાંની ભુકી ભેળીને ગોસ્ત નાખી તે ભાગે નહી તેમ સંભાળથી લાલ કરીને કેસર ભેળી રસ રેડીને ઇંગાર પર મુકવું અને ગોસ્ત તદન ઘણું નરમ થાય અને પાણી સુકાઈ બધું ઘી છુટું પડે ત્યારે ઉતારીને ગરમ મસાલો ભભરાવવો. એજ રીતે પણ ગોસ્તના જરા મોટા કટકાને બાફીને કાઢવા અને ઉપર મુજબજ એને પકાવવા મુકી સારી જાતનાં મોટા દોઢ શેર પટેટાને છોલીને એ ગોસ્તની સાથેજ એને પણ આખા પકાવી એ ગોસ્ત પલાવ પકાવવામાં નાખવું અથવા પલાવની સાથે ખાવું અથવા અમથું રોટલી સાથે ખાવું. પણ એમાં પટેટાને ભાગનું થોડું નીમક વધારે નાખવું. અને ચરવા માટે જરા પાણી પણ વધારે નાખવું. એજ રીતે એક ફરયે પણ કુમળા મરઘીને આખી પકાવવી અથવા કટકા કાપીને પકાવવી. વધારે મરઘી અથવા ગોસ્ત પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં જોઇને પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી મસાલાનું ૩ જું.

મજાહનું ફરયે પણ કુમળું નરનું ગોસ્ત રતલ ૧।, સારી જાતના મોટા પટેટા શેર ૧॥, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦॥, ધણા ઝીણા કાંદા ૧૨, નીમક તથા આદુ દરેક તોળા ૧॥, કાપેલી સેલરી તથા પાસ્લી દરેક તોળો ૧, માલનો પેહેલા નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળો ૦॥, સુકાં મરચાંની ભુકી તથા દળેલાં મરી દરેક તોળો ૦।, વેલાતી સૉસ તથા જલદ સરકો દરેક નાના ચમચા ૨ થી ૨॥, મસાલો ગરમ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧ થી ૧॥, ફુદનાનાં

પાદડાં ૧૫, કરીલીમનાં મોટાં પાદડાં ૧૦, સેજ સુકાં અથવા લીલાં પાદડાં ૩, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, લસણની છુટી કળી ૭.

સૅલરીના પાદડાંને બધાં કુમળા ડાંડા સાથેજ લઇને એ, પાર્સ્લી, ફુદનો, કરીલીમ, કોથમીર, મરચાં તથા સેજનાં પાદડાંને ધોઇને બારીક નહી પણ જાડું જાડું કાપવું. આદુ લસણને છોલી અડધા તોળા આદુ સાથે લસણને છુંદવું યા પીસવું અને બાકીનાં આદુનો ઘણો બારીક રેસો કાપવો. પટેટાને છોલી ઉભા બબ્બે કટકા અથવા જાદી કાતરીઓ કાપવી અને ઝીણા કાંદાને છોલી એ ધોઉને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવવું. ગોસ્તને સાફ કરી નાના કટકા કાપી બે વખત ઠંડાં પાણીથી ધોવું. પછી મોટા કાંદાને છોલી બારીક ભુકો કાપી કલઈ ભરેલા પાઠીયામાં ઘીમાં ઘેરા લાલ રંગનો તળી માહે છુંદેલું આદુ લસણ ભેળી તે તળાવાનો સોહડમ નીકળેને અંદર ગોસ્ત તથા નીમક નાખી ચમચથી મેળવીને ઢાંકણ ઢાંકવું અને અવારનવાર ઉંઘાડી તળે ઉપર કરી બધું પાણી બળી તતરીને ઘી છુટું પડે ત્યારે આટો નાખી તેને તળીયા પછી દોઢ શેર પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમે બળતે રાખવું અને અડધું પાણી બળેને આદુનો રેસો નાખવો. પછી ગોસ્ત નરમ થવા આવેને ઝીણા કાંદા તથા બાકીનો બધો સામાન મેળવી ગોસ્ત અરાબર ચરેને પટેટા નાખવા. તેટલા અરસામાં અંદરનું પાણી બળવા આવે તો ઢાંકણ પર પાણી આપ્યા કરી માહે તે ઉમેરતાં રેહવું અને પટેટા નરમ થઇ આપણા ખપ જોગી પુરતી એવી રહેને છેલ્લે સોસ, સરકો તથા ગરમ મસાલો ભેળીને પુરતા ઇંગાર ઉપર ત્રણ ચાર મીનીટ રાખીને ઉતારવું. એક કુમળા પણ ભરેલી મરઘીના સમારેલા કટકાને ઉપલીજ રીતે પણ ગોસ્તને બદલે પકાવવા. ચીકન પાઇ માટે નાનાં પીલાં પકાવવા હોય તો તે તો જલદી ચરી જાય છે માટે તેમાં પાણી ઓછું રેડવું તેમજ આદુનો રેસો પીલાંની સાથેજ નાખવો અને સેજ ચરેને બાકીનો બધો સામાન તથા પટેટા નાખવા અને ઉપર મુજબ બધું ચરીને એવી સાથનું થાયને તેમજ છેલ્લે ખટાસ તથા ગરમ મસાલો નાખીને ઇંગારે રાખવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી મસાલાનું ૪ થું.

સોજું કુમળું નરનું ગોસ્ત રતલ ૧૧, સારી જાતના પટેટા શેર ૧॥, ઘણા ઝીણા કાંદા શેર ૦॥, મોટા કાંદા તથા ઘી દરેક

શેર ા, નીમક તથા આદુ દરેક તોળો ૧ા, લસણ તોળો ાા, જલદ સરકો તથા લીંબુનો રસ દરેક નાનો ચમચો ૧ા, વેલાતી સોસ નાનો ચમચો ૧, આખું જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, આખ્ખાં કાળાં મરી; દલેલી હળદ તથા મસાલો ગરમ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ગોવાનાં મરચાં તોળો ા થી ાા.

ગોસ્તને સાફ કરી વજનસરના કટકા કાપી ઠંડા પાણીથી બે વખત ધોવું. ઝીણા કાંદાને છોલીને ઠંડા પાણીમાં ભીનવવા. પટેટાને છોલી તેમાંથી ા રતલની કાતરીઓ કાપવી અને બાકીનાના ઝીણી સોપારી જેટલા કટકા કાપી ઝીણા કાંદા સાથે પાણીમાં નાખવા. આદુ લસણને છોલી તેમાંથી એક તોળો આદુ તથા અડધો તોળો લસણને જુદું રાખી બાકીનાને છુંદવું. મોટા કાંદાને છોલી તેમાંથી પાંચ તોળા જુદો કાઢી બાકીનાનો ભુકો કાપવો. પછી પેલી પટેટાની કાતરીઓ, પાંચ તોળા પેલો જુદો કાઢેલો કાંદો, એક તોળો આદુ તથા અડધા તોળા લસણ સાથે મરચાં, મરી, જીરૂ તથા હળદને પાતા ઉપર ઘણું બારીક પીસવું. ત્યાર બાદ કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ઘીમાં પેલો ભુકા જેવો કાંદો લાલ તળી તેમાં છુંદેલું આદુ લસણ વઘારી તેમાં પીસેલો સામાન, ગોસ્ત તથા નીમક નાખી ચમચે મેળવી જરા તતરાવી સેજ લાલ થાયને સવા શેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે રાખવું, પણ મસાલો હેઠે લાગે નહી માટે તૈયાર થાય ત્યાં સુધી અવારનવાર ઉંઘાડીને ચમચ ફેરવવી. થોડું પાણી બળેને ઇંગારે રાખવું અને ગોસ્ત સેજ નરમ થાય ત્યારે પટેટાના કટકા તથા ઝીણા કાંદા ભેળવા અને રસ ઘટ થઇ ઘી છુટું પડેને બધો ખટાસ તથા ગરમ મસાલો મેળવી પાંચેક મીનીટ પછી પાછું ઘી પર આવેને ઉતારવું. ગોસ્તને બદલે એક ફરખે હાફફાઉલના સાફ કીધેલા કટકાને એજ રીતે પકાવવા. એ વાંની સારી લાગે છે.

ગોસ્ત અથવા મરઘી મસાલાનું ૫ મું.

નરનું સોજું ફરખે ગોસ્ત રતલ ૧, સોજા પટેટા શેર ૧, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ા, ઘઉંનો યા ચોખાનો આટો તથા નીમક દરેક તોળો ૧, આદુ તોળો ાા, તજ તથા લવંગ, દરેક વાલ ૫ (બેઆની ભાર,) જલદ સરકો નાના ચમચા ૬, લસણની જાદી

કળી ૬, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં તથા સુકાં મરચાં દરેક ૩, મસાલો ગરમ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧॥.

ગોસ્તને સાફ કરી વજનસરના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. પટેટાંને છોલી બબ્બે કાડગ્યાં અથવા જાદી કાતરીઓ કાપી ઠંડાં પાણીમાં નાખવા. આદુને છોલીને ઘણો બારીક રેસો કામીને ધોવો. કોથમીરનાં પાદડાં તથા લીલાં મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. લસણને છોલી તજ, લવંગ તથા સુકાં મરચાં સાથે જરા સરકામાં ઘણુંજ બારીક પીસીને પછી કોડીનાં વાસણમાં બાકીના બધા સરકા સાથે બરાબર મેળવીને ઢાંકી રાખ્વું. પછી કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ઘીમાં લાલ તળી માહે ગોસ્ત તથા નીમક ભેળી દોઢ શેર પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમી આંચે મુકવું અને ગોસ્ત ફાટેને કોથમીર, મરચાં તથા આદુનો રેસો મેળવીને પછી આટાને મુઠીમાં લઇને તપેલીમાં ભભરાવીને ઉપર ફરતો નાખીને પછી અંદર ચમચ ફેરવવી નહી પણ ગોસ્તની ગ્રેવીની સપાટીની ઉપર બધે ચમચને ઉલટી દાબીને ગ્રેવીમાં આટો બેસાડી દેવો. ત્યારબાદ પાંચ સાત મીનીટે પટેટા ભેળવા અને બધું ચરીને નરમ થઇ ગ્રેવી ઘાડી થઇને ઘી પર આવેને ગરમ મસાલો ભેળી ત્રણ ચાર મીનીટ પછી પેલો સરકામાં પીસેલો મસાલો ઉપરથી ફરતો રેડી એક બે મીનીટ બાદ ઉતારી તપેલીના કાંથાને બે હાથે પકડી હલાવીને માહે મેળવવો. એક મજાહનાં ફરબે હાફફાઉલના સમારીને ધોયલા કટકાને ગોસ્તને બદલે બધા સામાન પર ઉપલીજ રીતે પકાવવું. તીખાસ પસંદ નહી હોય તો મરચાં ઓછાં લેવાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી મસુરમાં.

આએ ચોપડીમાં ગોસ્ત તથા મરઘી ચણાની દાળમાં છાપેલું છે તેજ મુજબનો બધો સામાન લઇ ચણાની દાળને બદલે આખા નવા મસુર લઇને તેજ રીતે ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવું. પણ ચણાની દાળની કાંની મસુરને પાણીમાં ભીનવી રાખ્વા નહી પણ ચુંગ્રા ઠંડાં પાણીથી સોજા ધોઇને એમજ પકાવવા.

ગોસ્ત અથવા મરઘી માવામાં,

ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી છે તેમાં લખ્યા મુજબ ગોસ્ત યા મરઘી અડધું કપ ગ્રેવી સાથનું પકાવવું. પછી નવી બદામની

નવટાંક બીજને છોલી સ્લાઇસિ કાપવી અને નવટાંક કીસમીસ દરાખને સાફ કરીને ધોવી અને એક પાશેર ઘીમાં પહેલે બદામને રીકી લાલ તળીને કાઢી લઈ દરાખને તળવી. ત્યારબાદ પોણો શેર કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી એજ ઘીમાં કકરો બદામી રંગનો તળવો અને ગોસ્ત અથવા મરઘી જે પકાવેલું હોય તેને એવીમાંથી કાઢી એક શેર તાજા મોલા માવા તથા બદામ દરાખ સાથે મેળવીને પછી એવીમાં ભેળી ઉપર ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ગરમ મસાલો ભભરાવી હેઠે થોડા અને ઢાંકણ પર વધારે દંગાર રાખી પંદર મીનીટ ચુલે રાખીને ઉતારવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી મુળામાં.

આએ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી નોલકોલમાં પહેલું છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લઈ નોલકોલને બદલે કુમળા જાદા છ મુળાને સાફ કરી તેની કાતરીઓ કાપીને તેજ રીતે એમાં ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી મોસંબીચણામાં.

આએ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ચણાની દાળમાં છાપેલું છે તેમાં લખ્યા જેટલો બીજો બધો સામાન લેવો, પણ ચણાની દાળને બદલે એક ટીપરી મોસંબી ચણાને ઘણા પુરતાં ઠંડાં પાણીમાં અધાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી એ મોસંબી ચણાને મરઘી યા ગોસ્તની સાથે પકાવવા નાખવા. એમાં ગોસ્ત નરનું કુમળું પણ ઘણું ચરબદાર લેવું, તેમજ મરઘી પણ કુમળી પણ ઘણી ચરબદાર લેવી. ગોસ્ત અથવા મરઘીને બદલે ગમે તો દાળ વાલની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ અને તેટલાજ ચરબદાર ચુરૂદાને સોજા ધોઇને મોસંબી ચણાની સાથેજ એ પકાવવા મુકવા.

ગોસ્ત અથવા મરઘી રાતા કોહોળામાં.

મજાહનાં પાકાં રાતાં કોહોળાંને છોલી અંદરનો ગર તથા બીયાં કાઢી નાખ્યા પછી તેના આસરે સવા ઇંચ જેટલા સમ ચોરસ કટકા કાપીને તે દોઢ શેર કટકાને ઠંડા પાણીમાં ભીજવવા. ત્રણ ઝુડી કોથમીરનાં કુમળા ડાંખળાં સાથના પાંદડાં તથા મોટાં લીલાં બે મરચાંને ધોઇને જરા જાડું કુંટવું યા પીસવું. પછી

ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબના ગોસ્તના વજનસરના કટકા લઈ ધોઇને તેમાં લખ્યા જેટલાં ઘીમાં કાંદા તળી આદુ લસણ વઘારીને તેમાં ગોસ્તના કટકા, કોથમીર, મરચાં, દલેલી હળદ, મરી તથા ધાણાજીરાંનો મસાલો એ ત્રણે દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચી તથા દોઢ તોળો નીમક નાખી ચમચથી મેળવીને ઢાંકણુ ઢાંકવું અને જરાવારે ઉંધાડી તળે ઉપર કરીને ઢાંકી બરાબર તતરેને દોઢ શેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે રાખવું અને ગોસ્ત નરમ થઇ થોડું પાણી રહે ત્યારે કોહોળાંના કટકા નાખી ચમચે મેળવા અને તે ચરીને ઘી પર આવી જરા ઢીલું જેવું હોયને ઉતારવું. ખારૂં કરવું હોય તો ઉપલીજ રીતે પણ ફક્ત કાંદા, આદુ, લસણ તથા ઘી નાખીનેજ પકાવવું. ગોસ્તને બદલે એક હાર ફાઉલના સાફ કીધેલા કટકાને પણ એમજ રીતે પકાવવા.

ગોસ્ત અથવા મરઘી વગરની તરકારી.

કોઇ પણ જાતની લીલી યા સુકી તરકારી ગોસ્ત અથવા મરઘી વગર અમથુંજ ખારૂં અથવા મસાલાનું પકાવવું હોય તો આએ ચોપડીમાં બધી જુદી જુદી જાતની તરકારીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી વગર બીજો બધો સામાન તૈયાર કરીને અમથીજ તરકારી પકાવવી, તેમજ ચણાની દાળ, સુકા ચોળા, મસુર, વાલની દાળ, મોસંબી ચણા અથવા ઘોટવાલને પણ એમજ ગોસ્ત અથવા મુરઘી વગર અમઠુંજ તેમાં લખ્યા મુજબનો સામાન લઇને તેજ રીતે પકાવવું, પણ ગોસ્ત અથવા મરઘીને ભાગનો બધો સામાન લખેલું હોય તે કરતાં તેના પ્રમાણમાં બધો ઓછો લેવો.

ગોસ્ત અથવા મરઘી વાલની દાળમાં.

આએ ચોપડીમાં દાળ વાલની મસાલાની તથા મોલી છાપેલા છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે બીજો બધો સામાન લેવો પણ ચુસ્દાને બદલે સોળું કુમળું નરનું ફરયે ગોસ્ત દોઢ રતલના કટકા અથવા મોટી ફરયે પણ કુમળી એક મરઘીના કટકાને સાફ કરી ધોઇને ને લઇ એજ દાળમાં લખેલી રીતે મસાલાનું પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી વાલમાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી મોસંબી ચણામાં છાપેલી છે તેમાં લખેલો બધો સામાન તેટલોજ લેવો પણ મોસંબી ચણાને બદલે ઘોટવાલ

અથવા બીજા કોઈ પણ જાતના સોજા વાલ આવે છે તે લેવા અને તેને અધાર કલાક સુધી ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી સોજા ધોઈને પછી તેજ રીતે પણ મોસંબી ચણાને બદલે એ વાલમાં ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવું. પણ વાલ જુના હોય છે તો ગમે તેટલા કલાક ચુલે રાખે તોય તે ચરતા નથી માટે તેવા જુના હોય ત્યારે સેકીને બારીક પાઉડર જેવો તેટલો પાપડ ખાર ૦। તોળાને એક શેર ઠંડાં પાણીમાં પીગળાવી ગાળીને એ હીસાબે વાલ ડુબે તે ઉપરાંત ઉપર આવે તેટલું પાણી કરીને તેમાં વાલને ઉપર લખ્યા જેટલો વખત ભીનવી રાખ્યા પછી સોજા ધોઈને પકાવ્યાથી મજાહના ચરીને નરમ થાય છે. પણ એમ ભીનવેલા વાલ હોય ત્યારે પકાવવામાં નીમક જરા ઓછું નાખવું. પાપડ ખારને બદલે ગમે તો એટલોજ સોદાબાઈ-કાર્બ લેવો.

ગોસ્ત અથવા મરઘી વેંગણાંમાં.

નરનું કુમળું ફરયે ગોસ્ત રતલ ૧, કુમળાં બીયાં વગરનાં વેંગણાં શેર ૧॥, ઘી પાશેર ૧ થી ૧॥, કાંદા શેર ૦।, નીમક તોળો ૧, આદુ તોળો ૦॥, લસણ તોળો ૦।.

ગોસ્તને સાફ કરી વજનસરના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. વેંગણાંને છોલી મોટાં હોય તો ઉભાં ચાર ચીરયાં કાપી તેના ત્રણ ઇંચ લાંબા કટકા કાપવા અને નાનાં હોય તો ડીચકાં વળગેલાં રાખી છોલીને બે ભાગમાં ઉભાં કાપી ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવાં, કારણ અમથાં રાખ્યાથી કાળાં થઈ જાય છે. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ઘીમાં લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારી ગોસ્ત તથા નીમક નાખી ચમચથી મેળવી મરજી પડે તો તતરાવવું અને ગમે તો એમજ રાખી એક શેર પાણી રેડી ઢાંકણું ઢાંકી ધીમી આંચે રાખી ગોસ્ત જરા નરમ થાયને વેંગણાં નાખવાં અને વેંગણાં ભાગે નહી તેમ સંભાળથી અવારનવાર ચમચ ફેરવી અંદરનું પાણી સુકાવા આવેને ઇંગારે રાખી ઘી પર આવેને ઉતારવું. મસાલાનું કરવું હોય તો બે ઝુડી કોથમીરના પાદડાં તથા મોટાં લીલાં બે મરચાંને ધોઈને બારીક કાપી યા પીસીને એ તથા દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચીને

આદુ લસણ વઘારીયા પછી માહે મેળવવું અને તૈયાર થયા પછી ધુંગારે મેલતી વેળા સોજો જલદ સરકો નાના ત્રણ ચમચા તથા સપાટ ભરેલો નાનો એક ચમચો ખાંડ ભેળીને ધી પર લાવવું. એજ રીતે એક ફરએ પણ કુમળી મરઘીના કટકાને પકાવવા. વધારે ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પાણી નાખીને પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી સલગમમાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી નોલકોલમાં પેહેલું છાપેલું છે તેટલોજ બધો બીજો સામાન લઇ નોલકોલને બદલે સોજા કુમળા સલગમ લઇને તેજ રીતે ગોસ્ત અથવા મરઘી એમાં પકાવવું. સલગમ ગમે તેટલા મોટા પણ જો કુમળા હોય તો તેની ઉપરનાં પાદડાંની વચોવચમાં ડાંડો થયલો નહી હોય પણ તે જગ્યા ઉપર બારીક પાદડાંજ હોય છે તેવા સલગમને કુમળા સમજવા. પણ જો સલગમ ગમે તેટલા નાના પણ હોય અને તેમાં એ જગ્યા ઉપર જો જાદો ડાંડો ફુટેલો હોય તો તે ધરડા નીકળે છે.

ગોસ્ત અથવા મરઘી સુકી તરકારીમાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ ગોસ્ત યા મરઘીને ખારૂં પકાવવા મુકવું અને તે અડધું ચરે ત્યારે શકરકંદ હોય તો તે સવાશેરને છોલી તેની એકેક ઇંચ જાદી કાતરીઓ કાપી ધોઇને તે નાખી બરાબર ચરીને નરમ થાયને સેજ એવી સાથનું અથવા ધી પર પકાવવું. રતાળુ કંદ અથવા કમોદીયો કંદ સવાશેરને છોલી તેની જરા પતળી કાતરીઓ કાપી ધણો જાદો હોય તો કાતરીઓના બબે કટકા કાપી પાણીમાં બોળવી રાખવો અને શકરકંદની માફકજ એને પણ પકાવવો. સુરણ અંદરથી રાતાં કોહોળાંના જેવું હોય છે તો તે ઘણું ખરૂં ખાધામાં વવરતું નીકળે છે અને ક્રીમ જેવા ફીકા રંગનું તેવું નીકળતું નથી પણ કદાચ એવુંબી વવરતું નીકળે છે માટે જરા કાચું સુરણ ચાખી જોવું પણ વળી કોઇ વખત સુરણ ઘણુંજ વવરતું નીકળે છે અને તે મોઢાંમાં નાખ્યાથી ઘણુંજ લાગીને અંદરથી મોઢું સુજી આવે છે માટે સંભાળીને લેવું. હાથની પતળી ચામડીની ઉપર ઘસ્યાથી પણ વવરતું સુરણ પરખાય છે. માટે વવરતું નહી હોય તેવું સવાશેર

સુરણને છોલી તેના અકેક ઇંચ જેટલા ચોરસ કટકા કાપી ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવા અને ગોસ્ત યા મરઘીને તતરાવતી વેળા ગમે તો અડધો શેર ઝીણા કાંદાને છોલી ધોઇને સાથે એ પણ તતરાવીને એક શેર પાણી રેડી નીમક નાખી અડધું ચરેને સુરણના કટકા ભેળી જરા ગ્રેવી સાથનું અથવા ઘી પર પકાવવું. સુરણ મસાલાનું પકાવવું હોય તો આદુ લસણ વઘારવા પછી માહે દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચી નાખવું. એમાંની કોઇ પણ તરકારી તથા ગોસ્ત મરઘી વધારે પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી સેકતાની સીંગમાં.

મોટી જાદી પણ મજાહની કુમળી સેકતાની આઠ સીંગને છોલીને તેના દોઢ ઇંચ જેટલા લાંબા કટકા કાપી ત્રણ ચાર કટકાની ઝુડી એના વાખ અથવા દોરાથી બાંધવી અને એક શેર મોટા પટેટાને છોલી કાતરીઓ કાપવી અને એ બેઉને ઠંડા પાણીમાં ભીનવી મુકવું. એક સોજા નાળીયેરને ખમણી તેનું એક પાશેર જેટલું ગાડું દુધ કાઢવું. પછી સવા રતલ કુમળાં નરના ગોસ્તના કટકા અથવા એક મરઘીના કટકાને ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમાં લખ્યા પ્રમાણે એક શેર પાણી સાથે ઢાંકીને ધીમે બળતે પકાવવા મુકવું અને અડધું ચરેને સીંગની ઝુડીઓ નાખવી અને તે જરા નરમ થાય ત્યારે પટેટા ભેળી નાળીયેરનું દુધ રેડી પુરતા ઇંગાર ઉપર ઢાંકીને રાખવું અને બધું બરાબર ચરે અને જરા ગ્રેવી સાથેજ ઉતારવું. ગ્રેવી ઘણી રાખવી નહી. ગમે તો કાચી કેરીનાં છોલેલાં મોટાં ફાડચાં, બીલંબડી, મોટાં કાચાં કરવંદાં, કમરખના કટકા અથવા પાકાં ટામેટાં એ પાંચમાંથી જે ગમે તે એક ચીજ અડધા શેરને આસરે લઇ પટેટા નાખ્યા પછી જરા વારે તપેલીમાં નાખવું. ગોસ્ત યા મરઘી વધારે પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં લખયા પ્રમાણે પકાવવું.

ગોસ્ત ધોવા, છુંદવા તથા પકાવવાની નવી રીત.

આપણાં લોક ગોસ્તનું પાણી તદન નીતરૂં નીકળે ત્યાં સુધી ચોળી ચોળીને ધોય છે અને તેમ કીધાંથીજ બરાબર સોજ્જું થયલું માને છે, તેમજ ઘણાંઓ ગોસ્તને ધોઇને પછી ખીમો છુંદે છે.

પણ એમ ધોવાથી તેમાંનો પુશ્તીકારક પદાર્થ નીકળી જાય છે તે બાબે એક ગ્રહસ્થે લંબાણથી ભાષણ આપેલું છે તેનો ટુક સાર હેઠલ ઉતાર્યો છે, તે પ્રમાણેજ પકાવવું જો કે તનદરૂસ્તીને માટે ફાયદાકારક છે તોપણ તે ઉપર અમલ કરવો તે તો પકાવનારની મરજી ઉપર છે.

શરીરને પોષણ આપનાર મુખ્ય ચ્યાર ગુણો છે, તેમાં નાઇટ્રોજન યા ઍલબ્યુમન છે. એ ચીજો આપણાં શરીરમાં દરરોજ ઘસાડો ખોરાક મારફતે પુરે છે. ઇડાંની સફેદી ચોખી ઍલબ્યુમન છે અને ઇડાંને પકાવ્યાથી સફેદી બંધાય છે એટલે તેમાં કાચી સફેદીની માફક ગુણ રહી શકતો નથી પણ ઓછો થાય છે માટે હાફ બોઇલ્ડ કરતાં કાચા ઇડાંનો ફાયદો છે. ખોરાકમાં બીજી અગત્યની ચીજ સ્ટાર્ચ છે, તે શરીરમાં કામકાજ કરવાની તાકત આપવા સાથે ગરમી પણ ઉત્પન કરે છે. ત્રીજો પદાર્થ ચોકસ જાતનો ખાર છે, તે વનસ્પતીના ખોરાકમાંથી મળે છે માટે તેનો ઉપયોગ કરવો. ચોથી ચીજ હાડકાંના સાંધા સાથે વળગેલો જૅલેતીન નામનો જૅલી જેવો ચીકણો પદાર્થ હોય છે. ગોસ્તમાં બધું નાઇટ્રોજન અથવા ઍલબ્યુમન છે ખરૂં, પણ ગોસ્તને ધોયા વગર તો પકાવી શકાતું નથી અને ઠંડા પાણીએ ધોતાં બધું ઍલબ્યુમન નીકળી જાય છે અને ગરમ પાણીથી તે ગોસ્તમાં જલવાઈ રહે છે માટે ગોસ્તને વાપરવા માટે નાના ટુકડા કાપવા અગાઉ પેહલે એક મોટા આખા કટકાને ઉપરથી છરી વડે બરાબર સાફ કરીને પછી ગરમ પાણીથી એકજ વખત ધોઇને કટકા કાપ્યા પછી ફરી પાછું ધોવું નહીં. એમ કીધાથી ઍલબ્યુમન ગોસ્તની અંદરજ રહેશે, તેમજ ગોસ્તને વઘારતી વેળા તે માહે છુટેલું પાણી બાળી તતરાવીને પછી પકાવેલાં ગોસ્તનો સ્વાદ જો કે સારો થાય છે ખરો પણ તેથી સઘળો કસ નીકળી જાય છે. તેટલા માટે તતરાવ્યા વગર પકાવેલું ગોસ્ત વધારે સારૂં. ગોસ્તની ચરબીમાં સ્ટાર્ચનો ભાગ હોય છે માટે ગોસ્ત ઉપર વળગેલી ચરબી કાઢવી નહી. ગોસ્તને ઉપરથી સાફ કરીને ધોયા વગરજ ખીમો છુંદવાથી તેમાંનો મીટજુસ અંદરજ રહેશે, પણ તેમ નહી ગમે તો પછી ઉપર લખ્યા મુજબ એકજ વખત ગરમ પાણીથી ગોસ્તને ધોવું. ઘરમાંના લાકડાંનાં ઢીમડાં બરાબર સાફ રહી શકતાં નથી માટે

ગમે તો ઈંગ્લીશ બનાવેલા ખીમો છુંદવાના સાંચા આવે છે તે વાપરવો.

ઘઉંનું દુધ કાઢવાની રીત.

સોજા જાદા સફેદ ખંડવા ઘઉં એક પાયલીને ચુંટી સોજા ધોઇ કલઈ ભરેલાં તપેલામાં ઘઉં નાખી એ ડુબતાં તેની ઉપર રહે તેંટલું ઠંડુ પાણી રેડીને ભીનવી ગરમીની રૂતુમાં દીવસમાં બે વાર અને બીજી રૂતુમાં એકજ વાર રોજ પાણી બદલ્યા કરી ત્રણ દીવસ પછી ઘઉંને પાણીમાંથી કાઢીને સોજી ખાંડણીમાં બારીક છુંદવા અથવા પથરના તદન સાફ પાતા ઉપર પીસ્વા અને ચાર શેર સોજા ઠંડા પાણી સાથે મોટી કલઇ ભરેલી કથરોટમાં ખુબ ચોળીને પછી કલઇવાળાં મોટાં ખાયાંને મોટાં તપેલાંની ઉપર મુકી તેમાં પાણી સુધાંજ ઘઉં નાખી હથેલીથી ઘસ્વું અને હેઠે તપેલાંમાં બધું દુધ એકઠું થાયને છલટાંને એજ રીતે બીજું બે વખત છુંદી ચોળીને બાકી રહેલું દુધ છાંડી લઈ છુંછા ફેંકી દેવા. પછી મસલીન અથવા જાંજરી મલમલથી એ બધું પતળું થયલું દુધ ગાળવું. જેથી અંદર બાકી રેહેલાં છલટાં હશે તે નીકળી જશે, તે પછી દુધને થોડા કલાક ઠરવા દેવું અને દુધ નીકળી જાય નહી તેમ સંભાળથી ઉપરનું બધું નીતરૂં પાણી નીતારી કાકી બાકી પાણી રહેલું હોય તેને એજ રીતે કાઢી નાખ્યા પછી દુધને સફેદ સોજાં જાદાં ઘટ કપડાંમાં નાખીને પોતળું બાંધી બારથી પંદર કલાક ટાંગી રાખ્યા પછી છોડીને કઠણ થયલું દુધ કાઢીને તેના કટકા કરી સાદડીની ઉપર ધોવું સફેદ કપડું પાથરીને તેની ઉપર તડકે મુકી અંદર સેજ પણ પાણીનો ભાગ રહે નહી ત્યાં સુધી તડકે બરાબર સુકું સુકવવું. તેથી દુધ ખાટું થશે નહી પણ સોજું રેહશે. ઘઉંનું દુધ નહી હોય અને તુર્ત વાપરવા માટે જોઇતું હોય તો ઘરના દલેલા ઘઉંના સોજા રવાને થોડાં ઠંડા પાણીમાં ત્રણેક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી એક તપેલીની ઉપર મલમલનાં મજબુત કપડાંને ઝોળીની કાની ઢીળું બાંધી તેમાં પાણી સુધાંજ રવો નાખી ઘટે તેટલું બીજું પાણી લેતાં જઇ રવાને ખુબ ચોળી ચોળીને બધો પીગળાવવો, જેમ કરતાં હેઠે તપેલીમાં દુધ થશે તે ઠરેને ઉપરનું પાણી કાઢી નાખીને ઉપયોગમાં લેવું. એ રીતે તોળેલા એક શેર રવામાંથી સુકવેલાં આડધો શેર દુધના જેટલું થાય

છે, તેમજ એક પાયલી ઘઉંમાંથી પાણી નીકળી ગયા પછી પોતળાંમાં બાંધેલું દુધ કાઢીને તે તોળેલું પાંચ શેરની જરા ઉપર થાય છે અને તદન સુકવ્યા પછી ચાર શેર થાય છે. એક પાયલી કરતાં વધારે ઘઉંનું દુધ કાઢયું હોય તો તેનું એકજ મોટું પોતળું બાંધ્યાથી પાણી ગળતાં વખત લાગશે માટે જુદાં જુદાં પોતળાં બાંધવાં.

ઘઉંનું દુધ તળેલું.

સુકવેલું ઘઉંનું દુધ, ઘી તથા ખાંડ દરેક શેર ૧, બદામ નવી બીજ નવટાંક, એળચી તોળો ૦ાા, જાયફળ તોળો ૦ા, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૫.

બદામને છોલીને બબ્બે કટકા કાપવા. એળચી જાયફળને છુંદવું. ઘઉંનાં દુધને અડધા શેર ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખીને પછી તેમાં ખાંડને બરાબર મેળવવી. પછી કલઇ ભરેલા પાટીયા અથવા મોટી કઢાઇમાં ઘીને બરાબર કકડાવીને તેમાં બદામને કકરી બદામી રંગની તળીને આંધરાંની ચમચથી કાઢી લેવી અને ચુલા પર ધીમી આંચે અથવા પુરતા ઇંગાર પર રાખી ભીનવેલું દુધ હેઠે ઠરી જાય છે તેને પાછું બરાબર મેળવ્યા પછી ઘીનાં વાસણમાં એ દુધ નાખી તવાથાથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને દુધ ચરીને તેનો સફેદ રંગ બદલાઇને નીતરો થાય ત્યારે તેમાં જે ગાંગડા થયલા હોય તેને ભાંજીને ભુકો કરવો નહી, તેમજ લાલ પણ થવા દેવું નહી પણ સોપારી જેટલા તથા તેથી જરા નાના કટકા હોય તે બધા એમજ રાખી ઉપરથી ગોલાબ છાંટી તે ભેળી જરા વારે ઉતારીને બાકીનો સામાન મેળવીને કાઢવું.

ઘઉંનું દુધ દુધમાં રાંધેલું.

બરાબર સુકવેલું ઘઉંનું દુધ તોળેલું એક પાશેર લેવું અને તેને સોજાં વાસણમાં પુરતાં ઠંડાં પાણી સાથે મેળવીને ભીનવી રાખવું અને બધું દુધ હેઠે બરાબર ઠરી જાય અને ઉપર પાણી તરી આવે તે પાણીની સાથે દુધ નીકળી જાય નહી તેમ બધું કાઢી નાખી એમજ બીજું સોજું પાણી મેળવી એજ રીતે ભીનવી રાખ્યા પછી પાણી કાઢી ત્રીજી વખત પાછું એમજ કરીને પાણી

કાઢી નાખ્વું. એમ દુધને ભીનવી રાખીને પાણી કાઢયાથી દુધમાં ખટાસ હોય તે નીકળી જઈને તદન સોજું થાય છે. ત્યારબાદ એક કલાઇ ભરેલા પાટીયામાં દોઢ શેર ડંડાં પાણી સાથે એ બધાં દુધને બરાબર મેળવીને ચુલે માધ્યમ બળતે મેલી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરી હેઠે લાગવા કે જરાબી ગાંગડો થવા દેવો નહી. પાણી સુકાઇને દુધ ઘટ થાય ત્યારે ભેંસનું સોજું તાજું દુધ અડધો શેર તથા એક પાશેર ખાંડને માહે બરાબર મેળવી એક રસ કરીને એમજ ઘુંટયા કરવું અને મજાહનું ઘણું ઘટ થાયને ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ત્રણ ચમચા અંદર બરાબર ભેળીને ઉતારી સોજી સુપપ્લેટમાં જુદું જુદું રેડવું અને ઠરીને તદન બંધાયને ખાવું. વધારે દુધનું પસંદ હોય તો ભેંસનું દુધ એક શેર લેવું અને તેને ભાગની ખાંડ ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા જેટલી વધારે લેવી. કેસર નાખ્વી હોય તો ત્રણ વાલ સોજી ખરી કેસરને ગોલાબમાં બે ત્રણ કલાક આગમચ ભીનવી રાખી સારીકાની ચોળીને મલમલનાં કપડાંથી ગાળીને છુંછો કાઢી નાખી એ કેસર સાથનો ગોલાબ બરાબર ભેળવો.

ઘઉંનું દુધ રાંધેલું.

સોજી ખાંડ શેર ૧ાા, બરાબર સુકવેલું સુકું ઘઉંનું દુધ તથા સોજું ઘી દરેક શેર ૧, એળચી તોળો ૦ાાા, જાયફળ ૧, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૫.

એળચી જાયફળને છુંદવું. પછી ત્રણ શેર સોજાં ઠંડાં પાણીને કલઇ ભરેલા પોહોળા પાટીયામાં નામી તેમાં દુધ ભીનવી બરાબર પીગળાવી માહે ખાંડ તથા ઘી ભેળી ચુલે ધીમે બળતે મેળી ચમચથી ફેરવ્યા કરી હેઠે લાગવા દેવું નહી અને બધું પાણી બળી ઘી છુટું પડીને મજાહનું હલવા જેવું ચીવટ થાય અને લાલ પસંદ હોય તો વધુ વખ્ત ફેરવ્યા કરી લાલ થાયને ગોલાબ ભેળવો અને તે બળેને ઉતારીને એળચી જાયફળ ભેળવું. બીજી રીતે દુધ રાંધવું હોય તો નવટાંક બદામની બીજને છોલીને તેના બેઉ ફાડચાં છુટાં કરવાં અને ઉપર મુજબનાં અડધો શેર દુધને છઠી શેર ઠંડાં પાણીમાં પીગળાવી તેમાં પોણો શેર ખાંડ તથા નવટાંક ઘી નાખી ઉપર મુજબ ચુલે ઘુંટવું અને કઠણ થાયને ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચાર ચમચા ભેળીને જરા વારે ઉતારી રકાબીઓમાં રેડીને તેની ઉપર

છુટાં છુટાં બદામનાં ફાડચાં વળગાવી ઠંડું થાયને ખાવું. મરજી પડે તો ઘી વગર અમથુંજ રાંધવું.

ઘરભ તાજી તથા સુકી તળેલી તથા ભુંજેલી.

તાજી ઘરભના આખા પાટને હાથવડે વચમાંથી ચીરીને બે ફાડચાં છુટાં પાડીને તે આખાંજ રાખવાં અને ગમે તો કાપીને બબે ઇંચના કટકા કાપવા. પછી જરા નીમક લગાડીને વીસેક મીનીટ રાખ્યા પછી સોજી ધોઈ લોઢી ઉપર ઘી અથવા સોજું મીઠું તેલ કકડાવીને એમજ તળવી અને ગમે તો આએ ચોપડીમાં મસાલો માછલી તળવાનો ગામઠી છાપેલો છે તે લગાડીને તળવી. સુકી ઘરભને સોજી ધોઇને તાજી ઘરભનીજ કાની અમથી અથવા મસાલો લગાડીને તળવી. એ સુકી ઘરભને ભુંજવી હોય તો ગલેલ યા ચીમટાને પુરતા ઇંગાર ઉપર મુકીને તેની ઉપર બેઉ પડ બરાબર ભુંજવાં. ગમે તો ઘરભના કટકાને વચમાંથી બે ભાગમાં કાપી પતળી કરીને ભુંજવી.

ઘરનો દલેલો ઘઉંનો આટો, મેદો તથા રવો.

સોજા ખાંડવા ઘઉંને ચુંટીને દલાવવા. પછી એ આટો ચાળવા માટે તારનો સાધારણ ચાળણો જેને ખેરો કહે છે તેનેથી એ આટાને ખુનચામાં ચાળવો. જેમ કરતાં ઝીણા રવા સાથે ભેળાયલો મેદો ખુનચામાં પડે છે અને એ બેઉ ભેગું હોય તેનેજ ઘરનો દલેલો આટો કહે છે. તેવો આટો ઘઉંની રોટલીમાં, પરેકામાં મલીદામાં અથવા બીજી કોઇબી ચીજમાં વાપરવા માટે લખેલું હોય ત્યાં એ વાપરવો. પણ એ રીતે આટાને ચાળી લીધા પછી ચાળણીમાં (ખેરામાં) જાદા રવા સાથે ભેળાયલું થુલું બાકી રહેશે તે બધાંને સુપરાંમાં નાખીને ઉફણતાં થુલું ઉફણાઇને સુપરાંમાંથી બાહેર ઉડીને નીકળી જશે. અને સુપરાંમાં જાદો રવો બાકી રહેશે એ રવાને કટલેસ, પરેટાના હાડી ચાપ, પેટીસ, બીમા પરેટાના તથા બીજાં કાંઇબી કામમાં લેવા આએ ચોપડીમાં છાપેલું હોય તેમાં વાપરવો. ખેરાથી ચાળેલા આટામાં મેદો તથા બાસર રવો બેઉ ભેગા હોય છે તે બેઉ છુટું પાડવું હોય તો ઝીણા મઝલીનનાં કપડાંનો હોય તેવો ઘણોજ બારીક તારનો ચાળણો આવે છે અને તે ચાળણાનેજ મેદો કરી કહે છે તેમાં એ આટો નાખીને

ચાળવા, જેમ કરતાં નીચે મુકેલી થાળીમાં ઘણો બારીક સફેદ મેદો પડશે અને ચાળણીમાં બાકી રવો રહેશે. પણ એ રવાનેબી એમજ વાપરવો નહી પણ જેને રવો કાઢતાં આવડતું હોય છે તે એ રવાને સુપરામા નાખી ઘોળી ઘોળીને મજાહનો સોજો રવો કાઢીને પછી તેને ઉપયોગમાં લેય છે. થુળું ઘણું પુસતીકારક છે માટે ગણા લોક ઉપર મુજબ દલાવીને બધું છુટું કરાવતાં નથી પણ ભારી ઘંટીથી ઘઉંને બારીક દલાવી બધું ભેગુંજ રાખીને તેની રોટલી બનાવે છે.

ધારી બદામ અથવા પસ્તાની.

સોજી નવી બદામની બીજ તથા સોજી ખાંડ દરેક રતલ ૦॥, સોજી ખરી કેસર તોળો ૦।, એલચી તોળો ૦॥, જાયફળ વાલ ૨, છુંદીને મલમલથી ચાળેલી બીજી ખાંડ ખપ મુજબ.

ખાંડને છુંદવી. એળચી જાયફળને છુંદવું. પછી બદામને છોલી બદામનું તેલ નીકળે નહી તેમ હલકે હાથે તદન સાફ પાતા ઉપર બારીક પીસ્વી અને કેસરને સેકી ઘણીજ બારીક છુંદી બદામ સાથે એ તથા છુંદલી ખાંડ ભેળીને પછી બધું સાથે પીસીને મેળવવું. પછી પેલી કપડાંથી ચાળેલી બારીક ખાંડને સાફ પાટીયાં ઉપર જરા છાંટી તેની ઉપર એ મેળણીને સફાઇથી ૦। ઇંચ જેટલી જાદી વેળણથી વણીને પાંચ ઇંચ બ્યાસના પત્રાંના ગોળ દાબડાની ફીનારી વડે ધારી કાપી કઠણ થવા માટે તેને ઠંડી ભઠી યા તંદુરમાં મુકવી. પસ્તાંને છોલીને તેની પણ એજ રીતે પણ કેસર નાખ્યા વગર ધારી બનાવવી. એમાં જરા વેનીલા એસેન્સ નાખ્યાથી સારો ટેસ્ટ થશે.

ધારી માનની.

માનની ધારી બનાવવી હોય તો હેઠે ધારી સાદી છાપેલી છે તેમાં ભરવા માટે બધી ચીજ બનાવવા માટે છાપેલું છે તેમાંથી ગમે તે એક જોઇતી હોય તે બનાવવી. પણ તેમાં જેબી ચીજ હોય તેમાં એ ધારીને માટે તો મેવો નાખવો જોઇયે. પછી આએ ચોપડીમાં માન બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં સાધારણ માન છે તે મુજબનું ખપ જોગું બનાવી તેના બટકનાં મોટાં ઇડાં

જેટલા મોટાં ગોળા કરીને તેનું ફુલ્લું બનાવવું અને એ માનના ગોળાના કરતાં પેલું અંદર ભરવા માટે જે તૈયાર કીધું હોય તેનો દોઢ ઘણો મોટો ગોળો કરી ઘારી સાદીમાં લખ્યા પ્રમાણે અંદર ભરી મોહું બીડી લઇને પછી અડધી ઇંચ જાડી ઘારી વણવી. પછી પેણામાં સોજ્જુ માવનું ઘી નાખી મધ્યમ બળતે કકડાવીને તેમાં મજાહની સફેદ પણ કકરી ઘારી તળવી.

ઘારી સાદી.

મસકતી અથવા બીજો સોજો નરમ ખજુર એક શેરને સાફ કરી ઠળીયા કાઢી છુંદીને મસળી નરમ માવા જેવો કરવો અને તેમાં છુંદેલી એળચી તોળો ૦॥, જાયફળ તોળો ૦।, છોલીને છુંદેલી બદામની બીજ તોળા ૨ ભેળી ઘણો સોજો ગોલાબ નાના બે ચમચા ભેળવો. ગમે તો છુંદેલા ખજુરને ઘીમાં નરમ તળીને મસળી પછી ઉપર મુજબનો બધો સામાન મેળવવો. આએ ચોપડીમાં ખમણ નાળીયેરનું સાધારણ છાપેલું તે મુજબ એક સોજાં નાનાં નાળીયેરનું ખમણ બનાવવું. પણ એમાં મેવો નાખવો નહીં. સોજો તાજો મોલો માવો એક શેર લેવો અને તે ઠંડો થાયને તેમાં મીઠાસ પુરતી સોજી મેદાખાંડ, બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક નવટાંકને છોલીને તેની ઘણીજ બારીક સ્લાઇસ, છુંદેલી એલચી અડધો તોળો તથા જાયફળ ૦। તોળો અને માવો નરમ થાય નહી તેટલો થોડો ઘણો સોજો ગોલાબ એમાં ભેળવો. સોજી નવી એક ટીપરી તુવરની દાળને હળદ વગર અગથીજ મોલી કઠણ રાંધી ઠંડી થાયને ટેસ્ટ મુજબ માંહે પાંડ્યું નીમક મેળવું અને મીઠી કરવી હોય તો ટેસ્ટ મુજબ મેદા ખાંડ તથા ઉપર લખ્યા જેટલી એલચા જાયફળ ભેળવું. વસઇનાં મોટાં પાકાં છાલના પાંચ કેળાં લેવાં અને તેને બારી છોલી ચીરીને અંદરની બધી નેસ કાઢી નાખી કરછીથી છુંદી બરાબર નરમ કરી તદન ઠંડા થાયને અમથુંજ છુંદેલી એળચી અડધો તોળો તથા જાયફળ ૦। તોળો અને મીઠાસ મુજબ મેદા ખાંડ ભેળવી અને મેવા પસંદ હોય તો બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક બે તોળાને છોલી છુંદીને એ પણ કેળામાં ભેળવું. સોજેત શકરકંદ અથવા રતાળું કંદ એક શેરને નરમ બાફી છાલ છોલી બરાબર છુંદીને માવા જેવો નરમ કરી ઉપર કેળાંમાં લખ્યા મુજબનું એળચી, જાયફળ તથા

ખાંડ ભેળી ઘણો સોજો ગોલાબ નાના બે ચમચા અંદર મેળવવો. પણ વધારે સવાદવાળો કંદ કરવો હોય તો બાફી છોલીને ઘુંટયા પછી એક શેર સોજા ભેળ વગરનાં તાજાં દુધમાં અડધો શેર ખાંડ તથા એ કંદને બરાબર મેળવીને ચુલે મુકી ઘુંટયા કરી કઠણ થાયને ઉતારીને કાઢવો અને તદન ઠંડો થાયને ઉપર માવામાં નાખવા માટે જે સામાન લખ્યો છે તે બધો એમાં પણ નાખવો. અડધો શેર ઠંડા પાણીને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નામી દોઢ પાશેર ખાંડ ભેળી એક તોળો ઘી નાખી ઢાંકીને ચુલે મુકવું અને માહે બે કકરા પડેને મીલના પહેલાં નંબરના ચોખાના અડધો રતલ આટાને અથવા ધોયલા ચોખાના એટલાજ આટાને એ પાણીમાં ભેળીને પાછું ઢાંકવું અને ખીચી બરાબર સીજેને ઉતારી ગરમ હોય તેટલાંજ બરાબર મસળીને માહે સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી. ઘઉંના રવાની ખીચી કરવી હોય તો અડધો રતલ ઘણો બારીક રવો લેવો અને ઉપર લખ્યા મુજબનાં પાણીમાં તેટલીજ ખાંડ તથા ઘી નાખીને કકડાવી માહે રવો ભેળી ગાંગડા વળે નહી માટે કરછીથી ઘુંટયા કરવું અને કઠણ થાયને ઉતારી એ બેમાંની જે એક ખીચી હોય તે ઠંડી થાયને તેમાં ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ત્રણ ચમચા, છુંદેલી એળચી તોળો ૦॥ તથા જાયફળ તોળો ૦। ભેળવું. પછી ઉપર લખ્યા મુજબની કોઈબી એક ચીજની ધારી બનાવવી હોય તેને ઉપર લખ્યા મુજબ તૈયાર કરવી. પછી મીલના પહેલાં નંબરના ઘઉંના અડધો રતલ આટાને ચાળી તેમાં બે તોળા ઘી તથા વાટેલું નીમક ત્રણ ચમઠી નાખી ઠંડું પાણી નાખી મસળીને કઠણ જેવો આટો બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદીને પછી પાટીયાં ઉપર સાટો નાખી મજાહનો પતળો લંબગોરસ વણો તેની ઉપર ઘીનુ પતળું પડ ચોપડી તેની ઉપર સાટો છાંટીને ગોળ વીટો વીટાળીને તેના મોટાં ખાટાં લીંબુ જેટલા કટકા કાપી બેઉ તરફના કાપેલા છેડા હેઠે ઉપર રાખીને પછી જરા ખેંચી લાંબુ કરીને તેને વળ દઈને પછી મજાહનું સફાઈદાર કોડીયાં જેવું કરવું અને પેલી તૈયાર કરેલી ચીજનો પણ એટલોજ ગોળો કરીને પેલાં કોડીયાંની વચમાં મેલી તે દેખાય નહી તેમ ઉપરથી ચપટ મોઢું બીડી લેવું અને ઘટે તો પાટીયાં પર સેજ સાટો છાંટીને તેની ઉપર ૦। ઇંચ જેટલી જાદી સરખી ગોળ ધારી વણી પેણામાં ઘી કકડાવ્યા પછી ધીમી આંચે મજાહની કકરી લાલ ધારી તળવી. સહેલી રીતે બનાવવા માટે ઘરના દળેલા ઘઉંના અડધો રતલ આટામાં બે તોળા

ઘી મેળવી પાણી નાખી ખુબ ગુંદીને આટો બાંધ્યા પછી એના ઉપર મુજબ પણ અમથાજ એમજ ગોળા કરી માહે જે ભરવાનું હોય તે એ સાદા આટાનાં કુલ્લાંમાં મુકીને એની ૦। ઇંચ જાદી ધારી વણીને ઉપર મુજબ એને પણ તળવી.

ઘી ગોળના ચાસના ડ્રોપ્સ.

એક સાફ ખુનચાને સેજ ઘી ચોપડીને તૈયાર રાખવો. પછી આએ ચોપડીમાં ચીકી ચણા તથા મમરાંની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ અડધો શેર સોજા ગોળનો તેજ રીતે ચાસ બનાવવા મુકવો અને તેની અંદર ચાસ આવીને ઓરદુ પર મેલ આવે ત્યારે બધો ચાસ ધુંટાય નહી તેમ સંભાળથી ચમચા વડે બાજુ પરથી મેલ કાઢયા કરવો. કારણ ચાસને ધુંટ્યાથી તે મજાહનો નીતરો રહેતો નથી પણ ગદળો થઈ પાછો ગોળ જેવો થાય છે. મેલ કાઢયા પછી ચાસ ઘાડો જેવો થાય ત્યારે તેમાં દોઢ તોળો સોજુ ઘી નાખી ચમચાથી સેજ મેળવવું, ધુંટવું નહી. પછી મમરાની ચીકીમાં તેને માટે જેવો ચાસ બનાવવા લખ્યું છે તેવો આએ ચાસ થાયને તુર્ંજ ઉતારી પાડીને પેલા ઘી લગાડેલા ખુનચામાં એ ચાસ અકેક ચમચો જેટલો જરા છેટે છેટે મુકવો અને તે ઠરીને સેજ બંધાયને તેમાંથી અકેકને ઉપાડી બેઉ હાથની હથેલીથી તેના સફાઈદાર ગોળ ડ્રોપ્સ કરી ગમે તો ગોળ રાખવા અને મરજી પડે તો દાબીને સેજ ચપટા કરી ઠંડા થાયને ભરવા.

બ્રેમર.

સોજી પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ શેર ૮, સોજુ માફાઇનું ઘી શેર ૩, મીલનો તાજો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો ભરેલો શેર ૨, ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં તથા નવી મોટી ચારોળી દરેક શેર ૦।, ખોપરા ફીસેલા એળચીના દાણા તોળા ૨, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧, ઘણો સોજો ગોલાબ પાઇંટ ૧, વાટેલુ નીમક વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર.

પસ્તાં ચારોળીને છોલ્યાથી પોચાં થઈ જાય છે માટે એ બેઉને જરા ભીના કપડાંથી લુછી સાફ કરી ઉપર પાણીનો પસરાત રેહ નહી માટે તડકે સુકવા મુકયા પછી હાથવડે ઉપરથી છલટાં નીકળતાં હોય તો તે કાઢવા, પછી ચારોળીને આખી એમજ રાખી પસ્તાંની

ઘણી બારીક સ્લાઇસ કાપવી. આટાને ચાળી તદન કલઈ ભરેલી ઉભી ગંજીયા તપેલીમાં નાખી એક પાશેર ઘીને તાવીને એ તથા નીમકને આટામાં બરાબર મેળવીને પછી સેાજુ ગરમ પાણી લઈ તેમાંથી ખપતું ખપતું થેાડું આટામાં રેડી કરછીથી બરાબર ભેળી ઘાડા દુધપાક જેવી મેળવણી કરી અંદર સેજબી ગાંગડેા રાખ્વેા નહી. ત્યારબાદ ઘેબર બનાવવાનું કલઈ કીધેલું ત્રાંબાનું વાસણ જેને ઘેબરીયું કેહ છે, તે વાસણ ઉપરથી તપેલીના જેવી કાંથાની કેારવાળું પણ હેઠેથી સાંકડું અને કાંથા આગળથી આસરે છ થી સાત ઇંચના વ્યાસનું અને નવ ઇંચ જેટલું ઉંડું હેાય છે. પણ હેઠેથી સાંકડું હેાયાના સબબે એ વાસણ સાધારણ ચુલા ઉપર મુકતા ઉથલાઈ જાય છે, તેટલા માટે માટીની જમીનમાં ખાડેા ખેાડી તેની અંદર ફરતી ઇંટ ગેાઠવીને ભીનવેલી ચીકણી માટીને માહેથી થાપી લેવી અને ચુલાને મથાળે છેક ઉપર ફરતી એક ઇંટની ગેાળ પાલ જેવું કરી તેની ઉપર ઘેબરીયાંની કીનારીને બેસતી મુકી બાકીના ઘેબરીયાંનેા બધેા ભાગ હેઠે ચુલામાં રાખી ઘેબરીયુ બરાબર બેસ્તું કરીને માટીથા થાપી લઈ એ રીતે ચુલાને મેળવણી બનાવવાની આગમચ તૈયાર કરી રાખ્વેા. અને મેળવણીને તૈયાર કીધા પછી ચુલામાં હેઠે બળતુ કરી ઘેબરીયાંને ઘીથી પાણું ભરી ઘી કકડીને તેમાંથા ઘણેા ધુંમાડેા નીકળે ત્યારે લાંબા ડેાકના સેાજા કલસીયામાં અડધા શેર જેટલી મેળવણી ભરવી અને ઘેબરીયાંથી એક ફુટ જેટલેા હાથ ઉંચેા રાખીને તેની બરાબર વચેાવચમાં ઘણી ઝીણી ધારે મેળવણી રેડવા માડવી. પણ એ રીતે રેડતાં બધી મેળવણી કાંઈ વચમાંજ એકઠી થતી નથી પણ ઘેબરીયાંમાં બધી પંથરાઈ જઈને કાણાં કાંણાંવાળું ઘેબર થાય છે, તે પછી એક આંગળ પેાહેાળી સેાહેજ બાંકની ચીપ વડે ફરતું આખું ઘેબર ઘેબરીયાંથી અળગું કરવું. પણ ઘેબરનું પડ ફેરવાતું નથી માટે અંદરનાં કકડતાં ઘીને ચમચાથી ઘેબરની ઉપર છાંટયા કરવું અને તદનજ સફેદ પણ કકરૂં થાયને બાંકુની બે ચીપ વડે આખું ઘેબર સંભાળથી ઉંચકી લેવું અને આગમચથી એક કલઈ ભરેલી ત્રાંબાની મેાટી ચાળણીને એક તપેલાંની ઉપર મુકીને તૈયાર રાખી તેમાં ઘેબરને મુકવું અને ઘેબરીયાંમાં ભુકેા હેાય તે આંધરાંની ચમચથી બધેા કાઢી નાખીને પછી એજ રીતે બધાં ઘેબર બનાવવાં. પણ સેજબી ફીકા લાલ

રંગના થવા દેવાં નહી, તદનજ સફેદ તળવાં. કેસર્યાં ઘેબર બનાવવાં હોય તો આઍ ચોપડીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તે રીતે અડધો તોળો સોજી ખરી કેસરને સેકી ઘણીજ બારીક વાટીને પછી ઘેબરની મેળવણી પીળા રંગની થાય તેટલી માહે જરા જરા ખપતી ખપતી કેસર ભેળીને પછી એક નમુનાનું ઘેબર બનાવી જોવું અને રંગ ઓછો લાગે તો ઘટે તેટલી બીજી કેસર ભેળીને મજાહના કેસર્યાં રંગનાં બનાવવાં. બે રંગના ઘેબર કરવાં હોય તો ઘેબરની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી અડધી સફેદ રાખી બાકીની અડધીને બીજાં વાસણમાં જુદી કાઢી રંગ આઇસક્રીમનો આઍ ચોપડીમાં છાપેલો છે તે રંગ થોડો ભેળીને મજાહની આઇસક્રીમનો જેવા રંગની કરવી અને અકેક પાશેર જેટલી સફેદ તથા રંગીન મેળવણીને બે નાના કળસીયામાં જુદી જુદી ભરીને પેહલે સફેદ મેળવણીને ઉપર લખ્યા મુજબ ઘેબરીયાંમાંનાં કકડતાં ઘીમાં રેડીને પછી તુર્તજ તેની ઉપર આઇસક્રીમના રંગની મેળવણી રેડવી. એમ રેડયાથી મેળવણીના બે જુદાં પડ થશે નહી પણ બેઉ મેળવણી અકેકમાં ભેળાઇને મારબલની કાની થશે. ઉપર લખ્યા મુજબનાં કોઇ પણ ઘેબર બધાં તળાય પછી આઍ ચોપડીમાં શીરો સફેદ છાપેલો છે તે રીતે ખાંડનો શીરો બનાવી તેમાં લીંબુનો રસ તથા પાંચ નાના ચમચા ભરી ગોલાબ ભેળવો અને ઘેબર હોય તેનાં કરતાં વધારે મોટા કલઇ ભરેલા પાટીયામાં શીરો રેડીને પછી તેમાં એક ઘેબર મુકી તેને બે ત્રણ વખ્ત ફેરવીને માહે શીરો પચાવ્યા પછી એજ તપેલીની કીનારીની ઉપર એક તવાથાને આડો મુકી તેની ઉપર શીરો પાયલું ઘેબર ગોલીને તેમાં બીજો જેટલો શીરો પચે તેટલો ચમચાથી રેડીને માહે પચાવી એજ રીતે બધાં ઘેબરને શીરો પાવો. પછી બાકીના ગોલાબમાં સોજાં મલમલનાં કપડાંને ભીનવીને ઘેબરની ઉપર ઢાંકી બીજે દીને ઉપર ચારોળી, પસ્તાં તથા એલચી જાયફળ ભભરાવી શોભા માટે ગમે તો ઉપર થોડી તાજા ગોલાબનાં ફુલની પાંદડીઓ પણ છાંટવી.

ઘુંટારો.

સોજી ચારોળી ૧૨, નવી બદામની બીજ તથા ભાંજેલા પસ્તાં દરેક ૭, દાખી, કોહોળું; કાકડી તથા ખરબુજ મળી ચાર

જાતનાં મગજ દરેક ૬, ભાંજેલી કમરકાકડી ૩, મોટું સુકું સીંગોડું ૧, ચુંટેલી ખસખસ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઉજળા મરીના દાણા ૨, પીપળીમુળનો ગાંઠ ૧ મરી જેટલો, છુંદેલી એળચી, જાયફળ તથા સુંઠ દરેક ચપટી ૨, ખાવાનું નાનું પાંન અડધું, દાડમની બંધ કળી ૧, છુંદેલી ચીનાઇ શાકર નાનો ચમચો ૧.

બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળીને છોલી સોજા પાતા ઉપર બધા સામાન સાથે ઘણુંજ બારીક મેસ જેવું પીસી દોઢ પાશેર સોજાં ગાળેલાં ઠંડા પાણીમાં બરાબર મેળવી શાકર ભેળીને બપોરનાં ગરમીને વખતે પીધાથી ઘણી ઠંડક પડે છે, ગમે તો ટેસ્ટ માટે જગા ગોલાબ નાખવો. દાડમની કળી નહી હશે તો ચાલશે. ગમે તો આઇસનું પાણી લેવું.

ઘુટારો ૨ જો.

સોજી નવી બદામની બીજ તોળા ૨, સોજી નવી ખસખસ તોળો ૧ાા, આખા નવા ધાણા તોળો ૦ાા, ખાંડ ટેસ્ટ મુજબ.

કકડો પાડી ઠંડુ કરીને ગાળેલું દોઢ પાશેર પાણી લેવું અને બદામને છોલી તદનજ સાફ પાતા ઉપર એ બદામ, ખસખસ તથા ધાણાને આએ પાણીમાંથી જરા નાખીને ઘણુંજ બારીક પીસીને પછી એ પાણીમાંથી ચોથા ભાગ જેટલું એ પીસેલામાં મેળવી ધોતાં ખાડીનાં તદન મજબુત કપડામાં પાણી સાથેજ એ પીસેલું થોડું થોડું નાખી ભચડીને એક મોટાં કપમાં બરાબર ગાળી લેવું અને કપડાંમાંથી પેલું નીચવી લીધેલું કાઢીને પાછું પાતા પર ઉપર મુજબ પીસી એક ભાગ જેટલું પાણી ભેળીને એજ પ્રમાણે ગાળી લઇ બાકીનાં બે ભાગ પાણી સાથે એજ રીતે પાછું બે વખત પીસી નીચવીને બધો રસ ગાળી લીધા પછી રહેલા છુંછાને ફેંકી દેવો. અને ઘુંટારો બરાબર મીઠો થાય તેટલી ખાંડ ભેળી ગરમીની રૂતુમાં બપોરનાં દસ અગીયાર વાગે પીધાથી ઠંડક પડે છે. એની અંદર આઇસ નાખવું નહી પણ ગમે તો ઘુંટારાનાં વાસણને આઇસમાં મુકી ઠંડો કરીને પીવો. વધારે ઘુંટારો બનાવવો હોય તો ઉપર મુજબનો તે હીસાબે બધો સામાન તથા પાણી લેવું.

ચટણી અરદની દાળની.

સોજી નવી અરદની દાળ તોળા ૨, ઘી તોળો ૧, નીમક તોળો ૦॥, આદુ તોળો ૦।, સુકાં મરચાં ૩, લીંબડાનાં પાંદડાં ૫, આમલીનું ઘાડું ડોહરૂં અથવા લીંબુનો રસ ખપ મુજબ.

બધા સામાનને ઘીમાં ભુંજી આદુને છોલી તેની સાથે બધા ભુંજેલા સામાનને પાતા ઉપર બારીક પીસી ચટણી નરમ થાય તેટલો લીંબુનો રસ અથવા આમલીનું ડોહરૂં ભેળવું.

ચટણી આમલીની.

ચીચોરા કાઢેલી પાકટ નવી આમલી તથા શાકરીયા ખાંડ દરેક રતલ ૪, કરંટ દરાખ; મોટી કાળી દરાખ તથા નીમક દરેક રતલ ૦॥, આદુ તથા લસણ દરેક રતલ ૦।, સુકાં મરચાં શેર ૦।, તજ તોળા ૨, ઘણો જલદ સરકો બાટલી ૩, હલકો સરકો ખપ મુજબ.

આમલીના ઘણા ઝીણા કટકા કરવા, કરંટને સાફ કરવી અને મોટી દરાખના ઠળીયા કાઢી એ ત્રણેને હલકા સરકાથી સોજું ધોવું. આદુ લસણને છોલી તજ તથા મરચા સાથે જરા સરકામાં પીસવું. પછી બધા સોજા સરકામાં ખાંડ પીગળાવી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને તેમાં બધો સામાન ભેળી ધીમે બળતે મેલી કલઈ ભરેલી ચમચ યા મોટા લાકડાંના ચમચાથી હુંટયા કરી ચટણી ઘટ થાયને ઉતારવી અને ઠંડી પડેને પોહોળાં મોઢાંની કોરડી બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પેંક કરવી. લસણ પસંદ નહી હોય તો અડધુંજ નાખવું.

ચટણી આમલીની ૨ જી.

ચીચોરા કાઢેલી નવી લાલ આમલી શેર ૦॥, ખાંડ તથા મોટી કાળી દરાખ દરેક રતલ ૦।, આદુ તોળા ૫, લસણની કળી ૮, ગોવાનાં અથવા સાધારણ સુકાં મરચાં તોળો ૦॥, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧॥, સોજો સરકો ખપ મુજબ.

દરાખના ઠળીયા કાઢી એને તથા આમલીને સરકાથી સોજું ધોવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. પછી સોજા તદનજ સુકા પાતા ઉપર બધો સામાન બારીક પીસવો. એ ચટણી મજાહની લાગે છે.

ચટણી આંમરાની.

જામ આંમરાની આએ ચોપડીમાં છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબના સોજા આંમરા રતલ ૧ાા, સોજો નરમ ગોળ રતલ ૧, ગોવાનાં અથવા બીજાં સાધારણ સુકાં મરચાં તથા નીમક દરેક તોળા ૨, આદુ તોળો ૧, લસણ તોળો ૦ાા, જલદ સરકો બાટલી ૦ા.

આંમરાને સોજા ધોઈ નુછીને તદન કોરડા કરી જરા છુંદીને ખોખરા કરી અંદરના ઠરીયા કાઢી નાખીને પછી પથરની સાફ ખલમાં બારીક છુંદવા. ગોળનો ભુકો કરી બધો કચરો કાઢવો. આદુ લસણને છોલી મરચાંનાં ડીચકાં કાઢી એ બધાંને નીમક સાથે સોજા પાતા ઉપર બારીક પીસવું. પછી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં સરકા સાથે બધો સામાન બરાબર મેળવી ચુલે ધીમી આંચે મેલી કલઈ ભરેલી ચમચ યા લાકડાંના ચમચાથી ફેરવ્યા કરવું અને ચટણી ઘટ થાયને ઉતારવી. કડણ કરવી નહી. ઠંડી થાયને આમલીની પેહલી ચટણીમાં લખ્યા મુજબ ભરીને પેક કરવી. એ ચટણી સારી થાય છે.

ચટણી કલીકટ.

સોજી નવી ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૮, ખાંડ તોળા ૩, ડીચકાં તથા બીયાં કાઢેલાં ગોવાનાં અથવા સાધારણ સુકાં મરચાં તોળા ૨, આદુ; લસણ તથા જીરૂં દરેક તોળો ૧, નીમક તોળો ૦ાા.

આદુ લસણને છોલવું અને તદન કોરડા સાફ પાતા ઉપર બધું જુદું જુદું પીસીને પછી ભેળીને ઘણુંજ બારીક પીસવું. જેમ કરતાં ઘટે તોજ સેજ સરકો લેવો. પણ ચટણી કડણ કરવી. એ ચટણી રહી શકે છે.

ચટણી કીસમીસની.

ઠરીયા કાઢેલાં જરદઆલુ શેર ૧, નવી બદામની બીજ તથા સુકી મોટી કાળી દરાખ દરેક શેર ૦ાાા, આખી રાઈ; નીમક; આદુ તથા ખાંડ દરેક શેર ૦ાા, સુકું લસણ શેર ૦ા, ગોવાનાં અથવા સાધારણ લાલ ચળકતાં રંગનાં સુકાં મરચાં નવટાંક, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૧, હલકો સરકો ખપ મુજબ.

આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. દરાખના ઠરીયા કાઢી એને તથા જરદઆલુને હલકા સરકાથી ધોવું. પછી બધો સામાન સોજા

પાતા ઉપર જુદા જુદા બારીક પીસીને સાથે ભેળા પોહોળાં મોઢાંની બરણીમાં ભરવો અને દીવસે ઉપરથી ઢાંકણુ કાઢી નાખીને નેટનું કપડું બાંધી એક માસ સુધી તડકે મુકવું, પણ રાત્રે ઢાંકણુ ઢાંકવું અને બરણીને રોજ હલાવવી.

ચટણી કેરીની સળીના મુરબ્બાની.

કેરીના સળીના મુરબ્બાના શીરામાંથી સળીને કાઢીને અમથી તે રતલ ૧, સોજી ખાંડ શેર ૦॥, કીસમીસ દરાખ તોળા ૫, આદુ તોળા ૩, લસણ તોળા ૨, ગોવાનાં અથવા સાધારણ સુકાં મરચાં તોળા ૨॥, નીમક તોળા ૨, એળચીના દાણા; લવંગ તથા તજ દરેક તોળો ૦॥, સોજો જલદ સરકો પાઈંટ ૧.

આએ વીવીધ વાંનીમાં મુરબ્બો કાચી કેરીનો સળીનો છાપેલો છે તેવોજ પણ એક શેર સળીએ એક શેરને હીસાબે ખાંડ નાખી બાળેલી ખાંડનો રંગ નાખીને તેજ રીતે મુરબ્બો બનાવવો બધો શીરો કાઢી નાખીને ઉપર લખેલ હીસાબે અમથીજ સળી લેવી. તજ, એળચી તથા લવંગને જાડું છુંદવું. આદુ લસણને છોલી ઘણો બારીક રેસો કાપી જરા સરકાથી ધોવો. મરચાંનાં ડીચકાં કાઢી લુછીને જરા સરકામાં સોજા પાતા ઉપર બારીક પીસવાં. દરાખને જરા સરકાથી ધોઈ ગમે તો ખલમાં જરા ખોખરી કરવી. પછી બધા સરકામાં ખાંડ પીગળાવી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને માહે આદુ લસણનો રેસો નાખી ધીમે બળતે ઉંધાડું મુકવું. અને મજાહનો ધાડો જેવો શીરો થાયને ઉતારી ઠંડુ થાયને મરચાં તથા મસાલો બરાબર મેળવીને પછી મુરબ્બાની સળી ભેળીને પોહેળાં મોઢાંની સાફ કોરડી બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પેક કરવી.

ચટણી કેરીની.

કાચી કેરીના છોલેલા કટકા તોળા ૩, આદુ તોળો ૦॥, લસણ તથા સુકું કોપરૂં દરેક તોળો ૦।, વચલાં લીલાં મરચાં ૨, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

આદુ લસણને છોલીને બધો સામાન પાતા ઉપર બારીક પીસવો. એ ચટણી સારી થાય છે.

ચટણી કેરીની ૨ જી.

ખાંડ રતલ ૧, કરીયા કાઢેલાં જર્દ આલુ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક રતલ ૦॥, કાચી સાખા વગરની કેરીને છોલીને તેના ઝીણા કાપેલા કટકા; આખી રાઇ તથા ગોવાનાં અથવા સાધારણ સુકાં મરચાં દરેક તોળા ૫, નીમક તોળા ૩, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૧.

ખાંડને અડધી બાટલી સરકામાં બરાબર પીગળાવી ગાળીને તેમાં બધો સામાન બરાબર પીસ્વો. અને બાકીના સરકા સાથે કેરીને કોડીના વાસણમાં ભીજવી રાખી તે નરમ થાયને બધું સાથે ભેળી પોહળાં મોઢાંની કોરડી બાટલીઓમાં ભરી બુચ મારી લાખથી પેક કરવું.

ચટણી કેરીની ૩ જી.

સાખા વગરની કાચી કેરીને છોલીને તેની બારીક કાપેલા સ્લાઇસ શેર ૨॥, ખાંડ શેર ૧॥, મોટી કાળી દરાખ શેર ૦॥, શાકરીયા ખારક; આદુ તથા રીયલ મોસંબીની સુકી છાલ દરેક શેર ૦।, સુકું લસણ; બદામની બીજ તથા સોજી મરચાંની ભુકી દરેક નવટાંક, નીમક તોળા ૩, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૨, હલકો સરકો ખપ મુજબ.

દરાખના કરીયા કાઢવા. આદુને છોલીને બારીક રેસો કાપવો. બદામને છોલીને તેની સ્લાઇસ કાપવી. લસણને છોલીને બારીક ભુકો કાપવો. ખારકને ભાંજી કરીયા કાઢી ઝીણા કટકા કરવા. મોસંબીની છાલને તડકે સુકીને પછી તેના ઝીણા કટકા કરવા. પછી સોજા સરકામાં ખાંડ પીગલાવી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને તેમાં આદુ, મોસંબીની છાલ તથા ખારક નાખી ચુલે મધ્યમ બળતે ઉંબાડું મુકવું અને એક કકરો પડને ઉતારી અંદરથી બધું આંધરાંની ચમચથી કોડીનાં વાસણમાં કાઢી લઇને પછી બીજા બધા સામાનને જુદો જુદો નાખી એમજ એકેક જોશ આપીને કાઢી લઇને પછી છેલ્લે બધો સામાન માહે નાખી ધીમે બળતે રાખી ચટણી ઘટ થાયને ઉતારવી, કઠણ કરવી નહીં. બધા સામાનને પહેલે હલકા સરકાથી ધોઇને લેવો. ચટણી ઠંડી થાયને પોહોળાં મોઢાંની સુકી બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પેક કરવી.

ચટણી કેરીની ૪ થી.

કાચી યા સેજ પાક પર ચઢેલી સાખા વગરની કેરીને છોલીને તેના ઝીણા કાપેલા કટકા શેર ૨ાા, કીસીમીસ દરાખ તથા સોજી શાકરીયા ખાંડ દરેક શેર ૧, નવી બદામની બીજ શેર ના, નીમક તોળા ૨ાા, મરચાંની સોજી ભુકી તથા આદુ દરેક તોળો ૧ા, સુંકું લસણ તોળો ૦ાા, જલદ સરકો બાટલી ૦ાા, હલકો સરકો ખપ મુજબ.

આદુ લસણને છોલીને બારીક રેસો કાપવો. બદામને છોલીને તેની બારીક સ્લાઇસ કાપવી. પછી એ ચારે ચીજ તથા દરાખને હલકા સરકાથી ધોવું અને સોજા સરકામાં ખાંડ પીગળાવી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને તેમાં બધો સામાન ભેળી ધીમે બળતે ઉંધાડું મેલી અવારનવાર માંહે કલઈ ભરેલી ચમચ યા લાકડાંનો ચમચો ફેરવવો અને ચટણી ઘટ થાયને ઉતારી ઠંડી થાયને ભરવી. એ ચટણી લાંબો વખત રહેશે નહી પણ પોહોળાં મોઢાંની કોરડી બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કીધેલી રહી શકશે. પાકી કેરી હોય તો તેમાં ખાંડ શેર પોણો લેવી.

ચટણી કેરીની ૫ મી.

સાખા વગરની કાચી કેરીને છોલીને તેના કાપેલા કટકા; કાળી મોટી દરાખ તથા ખાંડ દરેક તોળા પાા, ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી તથા આદુ દરેક તોળા ૨ાા, ગોવાનાં અથવા બીજા સાધારણ સુકાં મરચાં; લસણ તથા નીમક દરેક તોળો ૧ા, જલદ સરકો બાટલી ૦ા, હલકો સરકો ખપ મુજબ.

દરાખના ઠરીયા કાઢવા. આદુ લસણને છોલવું. પછી એ બધું તથા કેરી અને આમલીને હલકા સરકાથી ધોઇને સાફ પાતા ઉપર બારીક પીસી બધો સામાન સાથે મેળવી મોટાં મોઢાંની કોરડી બાટલીઓ ચટણીથી જરા અધુરી ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરી પંદર દીવસ તડકે મુકવી.

ચટણી કેરીની ૬ થી.

સાખા વગરની છોલેલી કાચી કેરીના કટકા રતલ ૧, ખાંડ અથવા સોજો ગોળ રતલ ૦ાા, શાકરીયા ખારેક તથા કીસમીસ

દરાખ દરેક તોળા ૭ા, નવી બદામની બીજ તથા આદુ દરેક તોળા ૫, ગોવાનાં અથવા સાધારણ સુકાં મરચાંની ભુકી તોળા ૨ા, લસણ તોળો ૧ા, નીમક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩, જલદ સરકો બાટલી ૦ાા, હલકો સરકો ખપ મુજબ.

બદામ, આદુ તથા લસણને છોલવું, ખારકના ઠરીયા કાઢવા. પછી એ બધું તથા કેરીના કટકાને હલકા સરકાથી ધોઇ કરીને અડધો શેર ઠંડા પાણી તથા ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા નીમક સાથે તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઇંગારે મુકી કેરી તદન નરમ થઇ પાણી સુકાયને કલઇ ભરેલી ચાળણી વા બોયાંમાંથી છાંડી કાઢવું. ખારક, આદુ, લસણ તથા બદામને હલકા સરકાથી ધોઇને સોજો સરકો જરા નાખી સોજા પાતા ઉપર બારીક પીસવું અને બધા સોજા સરકામાં ખાંડ પીગળાવી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને તેમાં બધો સામાન મેળવી ઇંગારે ઉઘાડું મુકી માહે અવારનવાર લાકડાંનો ચમચો ફેરવવો અને ચટણી ઘટ થાયને ઉતારી ઠંડી પડેને પોહોળાં મોઢાંની કોરકી બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પેક કરવી.

ચટણી કેરીની ૭ મી.

હાફુસ યા પાયરીની ઘણી સેજ પાક પર ચઢેલી કેરીને છોલીને ઠંડા પાણીથી એક વખત ધોઇ તોળીને તે દસ શેરમાં નીમક ૦ા રતલને હીસાબે ભેળીને પછી બધું પાણી બરાબર નીચવીને કાંઢી નાખ્યા પછી એ કેરી રતલ ૫, સોજો ગોળ રતલ ૫, આદુ રતલ ૦ાા, લસણ રતલ ૦ા, સોજી સુકાં મરચાંની ભુકી તોળા ૩, જલદ તથા હલકો સરકો ખપ મુજબ.

આદુ લસણને છોલીને બારીક રેસો કાપી હલકા સરકાથી ધોવું. પછી ગોળનો ભુકો કરી બધો કચરો કાઢી સાફ કરી એ ચાર શેર લઇ તેની સાથે નીચવેલી કેરી ભેળી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઇંગારે મેલી લાકડાંના ચમચાથી ફેરવ્યા કરી કરવાય નહી તેની સંભાળ રાખવી અને ટાઇટ થાયને ઉતારવું. પછી બાકી રહેલા ગોળમાં મરચાંની ભુકી, આદુ તથા લસણ ભેળી તેને પણ એજ રીતે ઇંગારે મુકી તૈયાર કરીને ઉતારી કેરી સાથે ભેળવુ અને સોજા સરકાને તદન કલઇ ભરેલાં વાસણમાં એક કકરો

પાડી ચટણીના સામાનમાં આપતો આપતો ભેળી ચટણી નરમ કરવી અને ઠંડી થાયને બરણીમાં ભરવી અથવા પોહોળાં મોઢાંની કોરડી બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવી. પંદર દીવસ પછી ચટણી વાપરવી. પણ કેરીમાં પાણીનો ભાગ હશે તો ફુગાઇ જશે માટે ઘણી બરાબર નીચવવી.

ચટણી કેરીની ૮ મી.

પટેલની અથવા રૂસની યા બીજી કોઈ પણ સારી જાતની સાખા વગરની પાકટ કાચી કેરીને છોલીને ખમણવી યા તદનજ સાફ કોરડા પાતા ઉપર કે પથરની ખલમાં છુંદવી અથવા ઘણી બારીક ભુકા જેવી કાપવી અને તે શેર ૨૩માં નીમક તોળા ૨૩ ભેળી સોજી ટોપલીમાં ભરી તેની ઉપર સોજું ધોઇને નુછેલું કેળનું પાદડું મુકી અંદર બેસ્તું કલઈ ભરેલું ઢાંકણ ચટું મેલી તેની ઉપર વજન મુકીને પંદર કલાક પાણી ઝરવા દઇને પછી કાઢી સોજા સફેદ કપડાંની ઉપર છુટી પાડીને કેરી સુકી તડકું ઓછું વધતું જેમ હોય તે પ્રમાણે ચાર પાંચ દીવસ તડકે બરાબર સુકવીને પછી તે તોળેલી શેર ૫, સોજો પતની ગોળ શેર ૧૦, કીસમીસ દરાખ શેર ૩, રીયલ મોસંબીની સુકી છાલના ઝીણા કટકા શેર ૧, સુકાં ગોવાનાં મરચાં તોળા ૭, લસણ નવટાંક, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૫, હલકો સરકો ખપ મુજબ.

પેહલે કેરીને ઉપર લખ્યા પ્રમાણે સુકવીને લખ્યા જેટલી લેવી. લસણને છોલીને જાડું છુંદવુ. મરચાંને થોડા સોજા સરકામાં બારીક પીસવાં. દરાખ તથા છાલને હલકા સરકાથી ધોવી. પછી ગોળનો ભુકો કરી બધા સોજા સરકામાં પીગળાવી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને તેમાં બધો સામાન ભેળી ધીમે બળતે ઉંધાડું રાખી અવારનવાર કલઇ ભરેલી ચમચ ફેરવવી અને ગોળને જરા ચાસ આપી ચટણી ઘટ થાયને ઉતારી ઠંડી થાયને ભરવી. કડણ કરવી નહી. એ ચટણી સારી થાય છે. ચટણી તીખી જોઇયે તો મરચાં થોડાં વધારે લેવાં.

ચટણી કેરીની ૯ મી.

સોજો ગોળ શેર ૭, ઉપર ૮ મી કેરીની ચટણીમાં લખ્યા મુજબની સાખા વગરની કેરીના સુકવેલા ઝીણા કટકા; અંગુરી

દરાખ તથા શાકરીયા ખારક દરેક શેર ૫, ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી શેર ૪, ઑરેંજ તથા કેરીના કઠણ મુરબ્બાના નાના કટકા તથા આદુ દરેક શેર ૧, નવી કોકમના ઝીણા કટકા શેર ૦॥, સોજી ગોવાનાં મરચ્યાંની ભુકી તોળા ૫, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૩, હલકો સરકો તથા નીમક ખપ મુજબ.

ખારકને ભાંજી ઠળીયા કાઢી નાખીને કટકા કરવા. આદુને છોલી બારીક રેસો કાપી કોડીનાં વાસણમાં ત્રણ તોળા નીમક સાથે ભેળીને એક દીવસ રાખ્યા બાદ બે દીવસ તડકે સુકવીને કોડીનાં વાસણમાં એ ડુબે તેટલા સોજા સરકામાં દસ દીવસ ભીનવી રાખ્વું. અને એમ ભીનવી રાખ્યાને છ દીવસ થાય ત્યારે આમલીને સોજી કરી બાકીના બધા સરકા સાથે સોજી બરણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી કલઇ ભરેલી ચાળણી યા બોયાંમાંથી છાંડી કાઢી છુંછો ફેંકી દેવો. દરાખ તથા કોકમને હલકા સરકાથી ધોઇ ખારકને પણ એમજ ધોઇને પછી ગોળનો ભુકો કરી સોજો કરી તેમાં બધો સામાન ભેળીને બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી અવારનવાર તળે ઉપર કરવું. ચાર મહીને ચટણી તૈયાર થશે.

ચટણી કેરીની ૧૦ મી.

પટેલની અથવા રૂસની સાખા વગરની કાચી કેરીને છોલી ખમણીને તે શેર ૧૦, સોજો પતની ગોળ શેર ૫, આદુ શેર ૦॥, નીમક તોળેલું શેર ૦।, ગોવાનાં અથવા બીજાં સાધારણ સુકાં મરચ્યાંની ભુકી તોળા ૩, એળચી; લવંગ તથા તજ દરેક તોળો ૧, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૧.

એળચીના દાણા, તજ તથા લવંગને બોખરૂં કરવું. ગોળનો ભુકો કરી બધો કચરો બરાબર કાઢવો. આદુને છોલી રેસો કાપી કોડીનાં વાસણમાં એક તોળા નીમક સાથે ભેળીને બે કલાક રાખ્વું અને કેરીને છોલી ખમણીને તેમાં બાકીનું નીમક મેળવી સોજી ટોપલીમાં નાખી ધોયલું કેળનું પાદડું ઉપર મુકી તેની અંદર કલઇ ભરેલું ઢાંકણુ બેસ્તું ચઢું મેલી તેની ઉપર વજન મુકી ચાર કલાક પછી કાઢીને બધું પાણી બરાબર નીચવી કાઢવું. પછી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ગોળ, આદુનો રેસો, મરચ્યાંની ભુકી તથા કેરી ભેળીને

હંગારે મેલી કલઇવાળી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું પણ ચટણી કરપાય નહી તેની સંભાળ રાખી માહે પાણીનો સેજ પણ ભાગ રાખવો નહી. ત્યારબાદ સરકાને કલઇવાળી તપેલીમાં નામી એળચી, લવંગ તથા તજ નાખી એક કકરો પાડીને ઉતારી એ તથા કેરીવાળી મેળવણી તદન ઠંડી થાયને બેઉ ભેળીને બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું. ચટણીમાં પાણીનો ભાગ હશે નહી અને સરકો સોજો જલદ હશે તો એક વરશ સુધી ચટણી રેહશે.

ચટણી કેરીની ૧૧ મી.

પટેલની અથવા રૂસની સાખા વગરની કાચી કેરીને છોલીને તેના સોપારી જેટલા કાપેલા કટકા શેર ૧૦, સોજી ખાંડ શેર ૫, આદુ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક શેર ૧, નીમક તોળા ૬, સોજી લાલ મરચાંની ભુકી નવટાંક, જલદ સોજો સ કે બાટલી ૧, હલકો સરકો ખપ મુજબ.

આદુને છોલીને રેસો કાપી એને તથા દરાખને હલકા સરકાથી ધોવુ. કલઇ ભ ેલી તપેલીમાં કેરીના કટકા, સોજો સરકો તથા નીમક નાખી ધીમે બળતે ઉંઘાડું મુકી કેરી તદન નરમ થાયને ઉતારી કલઇ ભરેલી બીજી તપેલીની ઉપર એવુંજ બોયું યા ચાળણી મુકી તેમાં બધું છાંડી લેવું અને એમાં આદુનો રેસો, મરચાંની ભુકી તથા ખાંડ ભેળી ધીમે બળતે મેલી અવારનવાર ચમચ ફેરવી ખાંડને ચાસ આવે અને ચટણી જરા પતળી હોય ત્યારેજ ઉતારી ઠંડી થાયને દરાખ ભેળી બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી અવારનવાર તળે ઉપર કરવું. ગમે તો પોહોળાં મોઢાંની કોરડી બાટલીઓમાં ચટણી ભરી ચપટ બુચ મારીને લાખથી સીલ કરવું.

ચટણી કેરીની ૧૨ મી.

પટેલની યા રૂસની સાખા વગરની કાચી કેરીના કાપેલા કટકા તથા કીસમીસ દરાખ દરેક રતલ ૨, સોજી ખાંડ રતલ ૩, સોજી બદામની બીજ રતલ ૦ા, નીમક રતલ ૦ા, આદુ તોળા ૧૨, સુકાં લાલ ચળકતા રંગનાં મરચાં તથા લસણ દરેક તોળા ૫, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૧, હલકો સરકો ખપ મુજબ.

બદામ આદુ તથા લસણને છોલી દરાખને સાફ કરી એ સઘળું તથા મરચાંને હલકા સરકાથી ધોવું અને કેરી તથા બધા

સામાનને જરા સોજા સરકામાં જુદો જુદો પીસી સોજો સરકો વધ્યો હોય તેમાં બધું ભેળાને પોહોળાં મોઢાંની કોરડી બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવી. ચાર પાંચ દીવસમાં ચટણી વપરાશે.

ચટણી કેરીની ૧૩ મી.

સારી જાતની સાખા વગરની સેજ પાક પર ચઢેલી કેરીના છોલેલા કટકા રતલ ૨ાા, સોજો પતની ગોળ શેર ૩, ગોવાનાં અથવા બીજાં સાધારણ સુકાં મરચાં; આદુ તથા નીમક દરેક તોળા ૭, લસણ તોળા ૩, સોજો જલદ સરકો તથા હલકો સરકો ખપ મુજબ.

મરચાંનાં ડીચકાં કાઢી આદુ લસણને છોલી એ ત્રણેને હલકા સરકાથી ધોઇને તદન સાફ પાતા ઉપર જરા સોજા સરકામાં બારીક પીસવું. પછી ગોળનો ભુકો કરી અડધી બાકલી સોજા સરકામાં પીગળાવી જાદી નેટનાં ખેવડાં કપડાંથી કોડીનાં મોટાં વાસણમાં ગાળાને એમાં બધો પીસેલો સામાન ભેળવો. ત્યારબાદ પાતાને પાછો સાફ ધોઇ તદન કોરડો કરી કેરીના કટકાને બારીક પીસી માહે નીમક મેળવી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ધીમે બળને ચુલે મુકી કલઇ ભરેલી ચમચ યા લાકડાંના ચમચાથી ધુંટયા કરી બધું પાણી બરાબર બળાને કઠણ થાયને ઉતારી ઉપલો બધો મેળવી રાખેલો સામાન એમાં ભેળીને પાછું ચુલે મુકીને ધુંટયા કરવું અને ચટણી ઘણી ઘટ થાયને ઉતારવી. તીખાસ પસંદ નહી હોય તો મરચાં બે ત્રણ તોળા ઓછાં લેવાં.

ચટણી કેરીની ૧૪ મી.

પટેલની અથવા બીજી કોઈ પણ સારી જાતની સાખા વગરની કાચી અથવા અંદરથી પીળી થયલી પણ કઠણ કેરીની છાલ બરાબર જાદી છોલીને તેની ૦। ઇંચ જાદી સ્લાઇસ કાપીને પછી તેના પોણી ઇંચ જેટલા કાપેલા કટકા રતલ ૨, સોજો પીળા રંગનો નરમ ગોળ પાક પર ચઢેલી કેરીના કટકા માટે શેર ૧ાાા અને કાચીના કટકા માટે શેર ૨, સોજું આદુ નવટાંક, નીમક તથા લસણ દરેક તોળા ૧ાાા, ગોવાનાં અથવા બીજાં સોજાં સુકાં

લાલ ચળકતા રંગના મરચાં તોળો ૧॥, સોજો જલદ સરકો પાઈંટ ૦॥.

કેરીના કટકાને પાણી બીલકુલ લગાડવું નહીં. મરચાંનાં ડીગકાં કાઢી જરા સરકામાં બારીક પીસવાં. આદુને છોલીને બારીક રેસા કાપવા. લસણને છોલીને ખલમાં બોખરું કરવું. ગોળના ભુકા કરી બધા કચરો કાઢી તદન કલઇ ભરેલાં વાસણમાં નાખ્યા બધા સરકામાંથી ગળાવીને એવીજ બીજી તપેલીમાં ફુરતીનની મજબુત નેટનાં બેવડાં કપડાંથી ગાળીને તેમાં બધો સામાન બરાબર મેળવી છેલ્લે કેરીના કટકા ભેળી ઘણી ધીમી આંચે અથવા કોલસાને ધંગારે ઉંધાડું મુકી વારંવાર અંદર કલઈ ભરેલી ચમચ યા મોટો લાકડાંનો ચમચો ફેરવવો અને કેરી નરમ થાય પછી તેના મોટા કટકા રહે નહી માટે અંદરજ ચમચાથી ભાજીને મેળવ્યા કરી અને ચટણી બરાબર ઘટ થાયને ઉતારી ઉપર કપડું બાંધી ઠંડી થાયને પોહોળાં મોઢાંની નાની કોરડી બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવી અથવા નાની બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું અને એમાં ચટણી બીગડે નહી માટે અવારનવાર તળે ઉપર કરવું. ગોળની ચટણી રતાસ પકડે છે માટે પીળા રંગની કરવી હોય તો ગોળને બદલે સોજી ખાંડ લેવી. તીખી ચટણી જોઇયે તો મરચાં થોડાં વધારે લેવાં. એ ચટણીનો ટેસ્ટ સારો લાગે છે.

ચટણી કેરીની ૧૫ મી.

સાખ્યા વગરની મોટી પટેલની અથવા રૂસની કાચી કેરીની બધી છાલ બરાબર જાદી છોલીને પછી નક્કી ગરના ૦ા ઇંચ જાદા અને આસરે પોણી ઇંચ જેટલા સમચોરસ કાપેલા કટકા શેર ૪, ઘણી સોજી મોટા દાણાની સાકરીયા ખાંડ રતલ ૩, સોજી ખારેક તથા નવા જરદઆલુ દરેક રતલ ૦ા, અંગુરી દરાખ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક રતલ ૦ા, નીમક ભરેલું ટીપરી ૦॥ અને તોળેલું હોય તો તોળા ૧૫, આદુ તથા મોટી કળીનું સુકું લસણ દરેક શેર ૦ા, મોટાં સુકાં લાલ ગોવાનાં મરચાંની ભુકી તોળો ૦॥ અને ભરેલા હોય તો ઉપસેલો નાનો ચમચો (ડૅઝર્ટસ્પુન) ૧, ઘણોજ જલદ સરકો બાટલી ૨॥, ધોવા માટે હલકો સરકો ખપ મુજબ.

મરચાંને સોજા કપડાંથી નુછીને તડકે મુકી સુકાઇને તદન કકરાં થાયને ડીચકાં કાઢી નાખીને સોજી લોઢાંની ખલમાં બારીક છુંદીને તારની ચાળણીથી ચાળીને ઉપર લખેલા હીસાબ જેટલી લેવી. કેરીના કટકાને નીમકમાં ખરમોટી ટેબલની ઉપર ધોવુ સફેદ કપડું પાંથરીને તેની ઉપર બધા કટકા પાંથરીને મુકી બે દીવસ સીરાંમાં વખાતા રાખવા. પણ રાતનાં ઉપર ઝીણું કપડું ઢાંકવું. નીમકનાં પાણીથી પાંથરેલું કપડું બીજે દીને ભીનાઇ જાય છે માટે તે કપડું કાઢી નાખી બીજા સુકાં કપડાંની ઉપર એજ રીતે કેરી મુકવી. અને એજ બીજે દીને મોટી દરાખના ઠરીયા કાઢવા જરદ આલુના ઠરીયા કાઢી નાખીને બબે કટકા કરવા. ખારકને બતાથી ભાંજીને કટકા કરવા. આદુ લસણને છોલી લસણની આડી ઘણીજ બારીક સ્લાઇસ કાપવી અને આદુના કટકાઓની પણ લસણના જેવીજ ઘણી બારીક સ્લાઇસ કાપીને પછી તેના પણ લસણના જેટલાજ નાના કટકા કાપવા અને એ બેઉને કોડીનાં વાસણમાં ભરીને ઉપર ઝીણું કપડું બાંધવું. ત્યાર બાદ બીજે દીને એટલે કેરી વખાતી કરવાને ત્રીજે દાહડો થાય ત્યારે બધા તૈયાર કીધેલા સામાનને હલકા સરકાથી ધોવા અને ખાંડમાંથી કચરો કાઢી સાેજી કરી તદનજ કલઇ ભરેલી મોટી તપેલીમાં નાખી તેમાં મરચાંની ભુકી ભેળી સોજા સરકને એમાં ગાળી કલઇ ભરેલી ચમચથી માહે ખાંડને બરાબર પીગળાવીને ચુલે ઉઘાડી તપેલી મેલવી અને બે જોશ આવેને માહે કેરીના કટકા મેળવી બીજા બે જોશ આવેને પેલો બધો સરકામાં ધોયલો સામાન એમાં મેળવી ધીમી આંચે રાખી કલઇ ભરેલી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને કેરી તથા બધું ચરીને નરમ થાય અને ચટણી જરા ચાસવાળી પણ ઢીળી જેવી થાયનેજ ઉતારવી, ઘણી ઘટ કરવી નહી. કારણ પછી તે સુકી થઇ જાય છે અને ઢીળી હોય છે તો પછી શીરામાં ચરીને મજાહની થાય છે. ઉતાર્યા પછી તપેલાંની ઉપર કપડું બાંધવું અને તદન ઠંડી થાયને ભરવી. એ ચટણી ઘણી સારી લાગે છે. પણ હાફુસ પાયરીની કાચી કેરીની એથી પણ વધારે સારી થાય છે, ચટણી તીખી પસંદ હોય તો ઉપર લખ્યા કરતાં મરચાંની ભુકી બેવડી યા તેથી પણ વધારે લેવી.

ચટણી કેરીની ૧૬ મી.

સારી જાતની સાખ વગરની દલદાર કાચી કેરીને છોલી ના ગરના પોણી ઈંચ જેટલા કાપેલા કટકા શેર ૧૦, સોજો પત ગોળ શેર ૫, સોજી સુકી કાળી દરાખ; સેજી ખારક; આદુ; લસણ; જીરૂં તથા નીમક તોળેલું દરેક શેર ૦।, ભેળ વગરની મજાહેની લાલ રંગની મરચાંની ભુકી નવટાંક, દળેલી હળદ તોળા ૨, સોજો જલદ સરકો પાઈંટ ૦।, ધોવા માટે હલકો સરકો ખપ જોગ.

કેરીના કટકાને સોજી બરણીમાં ઠંડાં પાણીમાં ચોવીસ કલાક રાખ્યા બાદ પાણી બદલીને બીજા ચોવીસ કલાક રાખ્યા પછી કેરીને સોજી ધોઇને એક સાફ ટોપલીમાં નાખવી અને એક તપેલીની ઉપર ટોપલીને મેલી બધું પાણી બરાબર નીકળી જવા દેવું. તેટલાં જીરાંને ચુંટીને સેજ જાડું જેવું છુંદવું આદુ લસણને છોલી તેનો ઘણોજ બારીક રેસો કાપવો. ખારકને ભાંજી ઠરીયા કાઢી નાખીને ઝીણા કટકા કરવા અને દરાખને સાફ કરી એ ચારે ચીજને જુદી જુદી હલકા સરકાથી ધોવી. પછી ગોળનો ભુકો કરી બધો કચરો કાઢીને બરાબર સોજો કરી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં કેરીના કટકા, આદુ, લસણ, હળદ તથા નીમક ભેળા ઘણી ધીમી આંચે ઉંધાડું મુકવું અને માહે એક કકરો પડેને ખારક નાખી હેઠે લાગે નહી માટે અવારનવાર લાકડાંનો મોટો ચમચો અથવા કલઇ ભરેલી ચમચથી વારવાર મેળવીને કેરીના કટકાને ભચડીને ભાંજ્યા કરવા. જરા ઘટ જેવું થાયને જીરૂ તથા દરાખ ભેળી એજ રીતે ઘુંટયા કરવું અને ચટણી ઘટ થાયને મરચાંની ભુકી તથા પેલો અડધો પાઇંટ સોજો સરકો મેળવી ઉતારીને ઉપર કપડું બાંધી તદન ઠંડી થાયને ચટણી ભરવી કેરી અંદરથી પીળા રંગની હોય તો તેને ચોવીસ કલાકજ ઠંડા પાણીમાં ભીનવવી. ચટણી વધારે તીખી પસંદ હોય તો મરચાંની ભુકી વધારે નાખવી, તેમજ લાલ રંગની કરવી હોય તો માહે હળદ નાખવી નહી. એ ચટણીનો ટેસ્ટ સારો લાગે છે અને થોડા દીવસમાં ચરીને તૈયાર થાય છે, પણ વગર સુકવેલી કેરીને લીધે ઝાજા દીવસ રહેશે નહી.

ચટણી કેરીની ૧૭ મી.

સારી જાતની સાખા વગરની કાચી કેરીને છોલીને તેના ગરની સળી કાપી તે શેર ૨, સોજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૧, સોજી ખારક શેર ૦ાા, આદુ; લસણ; કીસમીસ દરાખ તથા નીમક દરેક તોળેલું શેર ૦ા, ડીચકાં કાઢેલાં સોજાં ચળકતા લાલ રંગનાં સુકાં મરચાં તોળા ૨ાા, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૧ાા.

કેરીની સળીને નીમક સાથે ચોવીસ કલાક કોડીનાં વાસણમાં રાખી તેમાં પાણી છુટે તેનીજ અંદર ધોઇને કાઢી લેવી. આદુ લસણને છોલી તેમાંનાં અડધાંને જરા સરકામાં બારીક પીસવું અને બાકીનાં અડધાંનો બારીક રેસો કાપવો. ખારકને ભાંજી નાના કટકા કરવા અને દરાખને સાફ કરી જરા સરકામાં બેઉને ધોવું. પછી દરાખ, ખારકના કટકા, મરચાં; આદુ તથા લસણના રેસાને કોડીનાં વાસણમાં જરા સરકામાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી મરચાંને કાઢીને સાફ પાતા ઉપર સેજ સરકામાં બારીક પીસવાં ત્યાર બાદ બધા સરકામાં ખાંડ પીગળાવી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં કપડાંથી ગાળીને ચુલે ધીમે બળતે ઉઘાડું મુકવું અને એક કકરો પડેને માહે ખારકના કટકા, દરાખ, આદુ તથા લસણનો રેસો ભેળી બીજો કકરો પડેને કેરીની સળી મેળવવી અને બીજા બે કકરા પડે પછી પીસેલું આદુ લસણ ભેળી કેરીની સળી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી અંદર લાકડાંનો મોટો ચમચો યા કલઇ ભરેલી નાની ચમચ ફેરવવી પણ ચટણીને ઘટ કરવી નહી, જરા રસ સાથની ઢીળી હોય ત્યારેજ પીસેલાં મરચાં અંદર બરાબર મેળવીને પછી ઉતારી ઉપર કપડું બાંધવું. અને તદન ઠંડી થાયને પોહોળાં મોઢાંની બાટલીઓમાં ચટણી ભરી ચપટ બુચ મારી લાખ અથવા રાજમથી પૅક કરવી અથવા બરણીમાં ભરવી અને થોડા દીવસમાં ચરે પછી વાપરવી. એ ચટણી મજાહની લાગે છે પણ ઘણા દાહડા રેહશે નહી.

ચટણી કેરીની ૧૮ મી.

સારી જાતની સાખા વગરની ખમણેલી કાચી કેરી તથા સેજો પતની ગોળ દરેક રતલ ૩ાા મોટી કળીનું સુકું લસણ

રતલ ૧, છુંદેલું નીમક; આદુ; નવી બદામની બીજ તથા નવી અંગુરી દરાખ દરેક રતલ ૦ાા, સોજી ભેળ વગરની મરચાંની ભુકી તોળા ૫, વેલાતી સરકો બાટલી ૧ાા, ધોવા માટે હલકો સરકો ખપ મુજબ.

કેરીને છોલી બમણીને ઉપલે વજને લેવી. લસણને છોલવું, આદુ તથા બદામને છોલીને બારીક સ્લાઇસ કાપવી, દરાખને સાફ કરવી અને એ ચારે ચીજને હલકા સરકાથી ધોઇને કોરડું કરવું. પછી ગોળનો ભુકો કરી વેલાતી સરકામાં પીગળાવીને ફુરતીનની નેટનાં બેવડાં કપડાંથી ગાળીને તેમાં બધો સામાન નાખી સારીકાની એક રસ કરીને પછી એ બધાંને સોજી મોટી બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકીને ઉપર કપડું બાંધી બે દીવસ રાખ્યા પછી ત્રીજે દીને બધાંને તદન કલઈ ભરેલા મોટા પાટીયામાં કાઢી ચુલે ધીમે બળતે ઉંધાડું મેલી હેઠે લાગે નહી માટે કલઈ ભરેલી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને ચટણી જરા ઢીળી જેવી થાયને ઉતારીને ઉપર ઝીણું કપડું બાંધી તદન ઠંડી થાય પછી બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકીને ઉપર કપડું બાંધવું. આઠ દસ દીવસ પછી ચટણી વાપરવી.

ચટણી કોથમીરની.

કોથમીર ઝુડી ૬, લીલું નાળીયેર યા સુકું કોપરૂં તથા સોજી ચીચોરા કાઢેલી આમલી દરેક તોળો ૧, ભુંજેલા ચણાના છોલેલા દારીયા તોળો ૦ાા, આદુ તોળો ૦ા, મોટાં લીલાં મરચાં ૨, નીમક; ખાંડ તથા જીરૂં દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

કોથમીરનાં કુમળા ડાંડા સાથનાં પાદડાં લઇ એ તથા મરચાંને ધોઇ કોરડું કરીને પેહલે સોજન પાત ઉપર આમલીને જાદી પીસીને પછી તેની સાથે બધો સામાન ભેળીને બારીક ચટણી પીસવી.

ચટણી ગુસબૅરી.

છાલટાંમાંથી કાઢેલી પાકી ગુસબૅરી રતલ ૨, સોજો નરમ પતની ગોળ શેર ૨, સુકાં મરચાંની સોજી ભુકી તોળા ૪, આદુ નવટાંક, નીમક તથા લસણ દરેક તોળા ૨, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૧.

આદુ લસણને છોલી મરચાં સાથે કોરડા સાફ પાતા ઉપર જરા સરકા સાથે બારીક પીસવું. ગોળનો ભુકો કરી સરકામાં પીગળાવીને તદન કલ ભરેલી તપેલીમાં જાદા નેટનાં બેવડાં કપડાંથી ગાળવું. આએ વીવીધ વાંનીમાં ગુસબૅરી ફુલ છાપેલું છે તેમા લખ્યા પ્રમાણે છલટામાંથી કાઢેલી ગુસબૅરીને છોલીને સાફ પાતા ઉપર.બારીક પીસીને સરકાવાળી તપેલીમાં બધો સામાન બરાબર મેળવી ચુલે ધીમા આંચે મેલી લાકડાંના મોટા ચમચા યા કલઈભરેલી ચમચથી ઘુંટયા કરી ચટણી ઘટ થયને ઉતારવી. કડણ કરવી નહી. ઠંડી થાયને સુકી કોરડી પોહોળાં મોઢાંની બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવી.

ચટણી જરદઆલુની.

આએ વીવીધ વાંનીમાં સૉસ જરદઆલુનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન તેટલોજ લેવો પણ સોજો સરકોજ ફકત દોઢ બાટલી લેવો. પછી તેજ રીતે બધું તૈયાર કરીને ચુલે મુકી એ સૉસના જેટલી પતળી નહી પણ મજાહની ઘટ ચટણી કરવી.

ચટણી ટામેટાંની.

ચીચોરા કાઢેલી સોજી નવી આમલી તથા મોટાં પાકાં કડણ ટામેટાં દરેક રતલ ૦॥, આદુ તથા ખાંડ દરેક તોળા ૫, કીસમીસ દરાખ તથા ગોવાના અથવા સાધારણ લાલ તેજદાર ચળકતા રંગનાં સુકાં મરચાં દરેક તોળા ૩, નીમક તોળો ૧।, લસણ તોળો ૧, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૦।.

આદુ લસણને છોલવું. આમલીને સાફ કરી સરકા સાથે કોડીના બોલમાં ચાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને કલઇ ભરેલી ચાળણીમાંથી બીજાં કોડીનાંજ વાસણમાં છાંડી લઇને છુંછો ફેંકી દેવો. બીજા બધા સામાનને જુદો જુદો પીસવો. પછી આમલીનાં ડોહરાને તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ગરમ કરીને તેમાં બધું બરાબર ભેળીને ઉતારી ઠંડુ થાયને પોહોળાં મોઢાંની કોરડી બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવું.

ચટણી ટામેટાંની ૨ જી.

ઉપરથી સફાઈદાર ચામડીવાળાં મોટાં પાકાં સોજાં ટામેટાં મણ ૧, સોજો ગોળ શેર ૩ાા, કીસમીસ દરાખ શેર ૧, ગોવાનાં સુકાં મોટાં મરચાં તથા આદુ દરેક રતલ ૦ા, નીમક તોળા ૫, લવંગ તોળો ૧, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૦ાા, હલકો સરકો ખપ મુજબ.

લવંગને બારીક છુંદવાં. આદુ લસણને છોલી હલકા સરકાથી ધોઇ મરચાંને કપડાંથી લુછી ડીચકાં કાઢીને એ ત્રણે ચીજને સાફ સરકામાં કોરડા પાતા ઉપર પીસવી. દરાખને પણ એમજ ધોઇને જુદી પીસવી. ગોળનો ભુકો કરી બધો કચરો કાઢીને સોજો કરવો. પછી ટામેટાંને ધોઈ કપડાંથી લુછી કોરડાં કરીને ઉભા ચાર ચાર કટકા કાપી તદન કલઇ ભરેલી મોટી તપેલીમાં નાખી ઢાંકણુ ઢાંકીને ધીમી આંચે મુકી અવારનવાર ઉંધાડી કલઇ ભરેલી ચમચથી ફેરવવી અને ટામેટાં તદન નરમ થાયને કલઇ ભરેલાં ઓયાંમાં નાખી બીજી કલઇ ભરેલી તપેલી પર મુકીને તેમાં ઘસીને બધું છાંડી લઇ છુંછો ફેંકી દેવો. પછી એની અંદર બધો સામાન બરાબર મેળવી ધીમી આંચે મુકી ઘુંટયા કરવું અને ચટણી ઘટ થાયને છેલ્લે સોજો સરકો ભેલીને ઘુટયાજ કરવું અને ચટણી પાછી ઘટ થાયને ઉતારી ઠંડી થાયને બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકીને ઉપર કપડું બાંધવું અથવા પોહોળાં મોઢાંની મોટી કોરડી બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારીને લાખથી પૅક કરવું.

ચટણી ટામેટાંની ૩ જી.

સોજાં મોટાં પાકાં લાલ કઠણ ટામેટાં મણ ૦ાા, સે જી બાંડ રતલ ૧ા, વેલાતી સ્ત્રોબૅરી જામ રતલ ૧, આદુ તથા લસણ દરેક રતલ ૦ા', સોજાં મોટાં ચળકતાં લાલ રંગનાં સુકાં મરચાંની ભુકી તથા નીમક દરેક તોળા ૭, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૩, હલકો સરકો ખપ મુજબ.

આદુ લસણને છોલી બારીક રેસા કાપી હલકા સરકાથી ધોવું. ટામેટાંને સોજાં ધોઇ પીચ, ઍપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છોલવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે છોલીને તદન કલઇવાળી તપેલીમાં નાંખી માંહે જલદ સરકો રેડી ધીમી આંચે ઉંધાડું મુકી અવારનવાર

અંદર કલઇ ભરેલી ચમચ ફેરવીને ટામેટાંને ભાંગ્યા કરવાં અને સુકાઇને કઠણ જેવું થાયને જામને જુદી રાખી એમાં બીજો બધો સામાન મેળવી અવારનવાર કલઈ ભરેલી ચમચથી ભેળાયા કરવું અને ચટણી ઘટ થાયને જામને પહેલે બરાબર ભાંગ્યને પછી માટે તે ભેળીને ઉતારવું અને ચટણી ઠંડી થાયને બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકીને ઉપર કપડું બાંધવું. આદુ લસણનો રેસો ચરે પછી ચટણી વાપરવી. પણ અવારનવાર ઉંધાડીને તળે ઉપર કરવી. તેથી બીગડશે નહી. એ ચટણી ઘણે કલાકે તૈયાર થાય છે તેટલા માટે જલદી સહવારનાં બનાવવા મુકવી જોઇએ.

ચટણી ટામેટાંની ૪ થી.

સોજાં મોટાં પાકાં ટામેટાં શેર ૨, મોટાં ખાટાં લીંબુ જેટલા લીલા કાંદા ૫, મોટાં લીલાં મરચાં ૪, લસણની કળી ૧૨, ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી; આદુ તથા નીમક દરેક તોળો ૦॥.

ટામેટાંને ધોઇને જરા કાપ મુકી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ઢાંકણ ઢાંકી તેની ઉપર પાણી આપી ધીમી આંચે મેલી બરાબર નરમ થાયને ઉતારી છાલ ખોલી કાઢવી. પછી બાકીના બધા સામાનને એકદમ ઘણોજ બારીક કાપી ગમે તો એમજ કાચો લેવો અને ગમે તો એક નાના ચમચા ઘીમાં તળવો અને ટામેટાંને બરાબર મેળવીને પછી એમાં ભેળાને ચટણી ખાવી. એ ચટણી રહેશે નહી.

ચટણી ટામેટાંની ૫ મી.

એક રતલના છ ટામેટાં થાય તેટલાં મોટાં સોજાં પાકાં લાલ ટામેટાં રતલ ૪, સોજાં વચલાં કદનાં પાકાં સપરચન તથા સોજી મેદા ખાંડ દરેક રતલ ૧, કાંદા તથા નીમક દરેક તોળેલું શેર ૦।, રાઇના દાણા ઘણાંજ બારીક છુંદેલા તોળા ૨॥, બારીક છુંદેલી સુંઠ તોળો ૧॥, ડીચકાં તથાં બીયાં કાઢી નાખેલાં સોજાં મોટાં મરચાં તોલા ૨, સોજો જલદ વેલાતી સરકો ભરેલો પાશેર ૨॥.

મરચાંને જરા સરકામાં કોઠીનાં વાસણમાં બીનવી રાખવાં અને તે ફુગીને જાદા અને નરમ થાયને જરા સરકામાં બારીક પીસવાં. કાંદાને છોલીને જાદા ભુકે કાપવો. સપરચનને ધોઇ નુછીને છાલ સાથેજ ઉભા ચાર કટકા કાપી અંદરનો ગાંઠ પણ કાઢવો નહી. તામેટાંને ધોઇ નુછીને છાલ સાથેજ

ઉભા ચાર કટકા કાપવા. પછી એક તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં કાંદા, સપરગન તથા ટામેટાં નાખી બધો સરકો રેડી ઢાંકણ ઢાંકી ઘણી ધીમી આંચે મુકવું અને અવારનવાર ઉંઘાડી લાકડાંના મોટા ચમચા અથવા તદન કલઇવાળી ચમચ વડે તળે ઉપર કરી જરા નરમ થાયને ભચડીને ભાંજયા કરવું અને બધું બરાબર તદન નરમ થાયને ઉતારી તદન કલઇ ભરેલાં બોયાં અથવા ચાળણીમાંથી બધું કોડીનાં વાસણમાં બરાબર છાંડી લઇ છુંછો ફેંકી દઇ તપેલીને ધોઇ કોરડી કરીને તેમાં એ છાંડેલ તથા બાકીનો બધો સામાન મેળવી ધીમા આંચે ઉંઘાડું મેલી હેઠે લાગે નહી માટે અવારનવાર ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને ચટણી ટાઇટ જેવી થાયને ઉતારવી, પણ ઘણી ટાઇટ ચીવટ જેવી કરવી નહી. ચટણી તીખી પસંદ હોય તો એક બે મરચાં બીયાં સાથેજ લેવાં. એ ચટણી સારી થાય છે.

ચટણી ટામેટાંની ૬ થી.

સફાઇદાર ચામડીવાળાં બગબર પાકેલાં લાલ મોટાં સોજા ટામેટાં શેર ૧૦, સોજી લાલ ખાંડ અથવા પતની ગોળ એ બેમાંનું એક શેર ૧, સોજું પાકટ પણ રસદાર મેદા આદુ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક શેર ૦।, ઘણો બારીક છુંદેલો ગરમ મસાલો; સોજી મરચાંની ભુકી તથા નીમક દરેક તોળો ૧, ઘણો જલદ સોજો સરકો બાટલી ૧, ધોવાનો હલકો સરકો ખપ મુજબ.

આદુને છોલીને બારીક રેસો કાપવો. ટામેટાંને ધોઇ ચાર ચાર કટકા કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ચુલે ધીમી આંચે મુકી અવારનવાર કલઇ ભરેલી ચમચથી ફેરવવું અને માહે પાણી છુટી ગળીને ટામેટાં તદન નરમ થાયને ઉતારી ઝીણા આંધરાંનાં કલઇવાળાં બોયાં અથવા ચાળણીને એવીજ બીજી તપેલીની ઉપર મેલીને બધું બરાબર છાંડી લઇ છાલ તથા બીયાંને ફેંકી દેવાં. પછી અંદર નીમક નાખી ચુલે ધીમી આંચે ફેરવ્યા કરી હેઠે લાગવા દેવું નહી અને બધું પાણી તદન સુકાય અને મેળવણી કઠણ જેવી થાયને ઉતારી માહે ખાંડ યા ગોળ ભેળી કીસમીસ તથા આદુના રેસાને હલકા સરકાથી ધોઇને તે તથા બાકીનો બધો સામાન અંદર નાખી બરાબર એક રસ કરી ચુલે મુકી હેઠે જરાબી લાગવા દેવું નહી અને ચટણી ચાસવાળી ચીકટ અને જરા કઠણ જેવી થાયને ઉતારવી, પણ સુકી કરવી

નહી. કીસમીસ દરાખ તથા આદુના રેસા વગર પણ ચટણી થશે. એક વરસ સુધી એ ચટણી સોજી રહે છે. ચટણી તીખી પસંદ હોય તો મરચાંની ભુકી જરા વધારે લેવી.

ચટણી તલની.

સોજા સફેદ તલ તોળા ૨ા, કાંદા તોળો ૧ા, ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી તોળો ૧, આદુ તોળો ૦ા, કોથમીર ઝુડી ૨, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, લસણની કળી ૪, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

તલને ચુંટી સોજા ધોઇને કોરડા કરવા. કોથમીરનાં કુમળા ડાંખળી સાથનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇને કોરડું કરવું. આદુ, લસણ તથા કાંદાને છોલવા. પછી એ બધો સામાન તથા આમલીને સાથે બારીક પીસવું.

ચટણી દરાખની.

છોલીને સુકવેલી કાચી કેરીના કટકા તોળા ૭ા, કીસમીસ દરાખ; આદુ તથા નીમક દરેક તોળા ૫, લસણ તોળા ૨, સુકાં મરચાં તોળો ૧ા, જલદ સરકો બાટલી ૦ાા, હલકો સરકો ખપ મુજબ.

સાખા વગરની કાચી કેરીના છોલેલા કટકાને ત્રણ તોળા નીમક સાથે એક દીવસ રાખ્યા પછી બે દીવસ પુરતાં તડકાંમાં સુકવીને ઉપલે વજને લેવી. આદુ લસણને છોલી મરચાં તથા દરાખને સાફ કરી હલકા સરકાથી ધોઇ બધો સામાન તથા બાકીનું બે તોળા નીમક બધું સાથે ભેળી સાફ પાતા ઉપર બારીક પીસી સોજા સરકા સાથે મેળવીને બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી પંદર દીવસ પછી વાપરવી. ગમે તો પોહોળાં મોઢાંની કોરડી સીસીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવી.

ચટણી પચરસી.

સારી જાતની સાખા વગરની મોટી કાચી કેરીના છોલેલા કટકા રતલ ૦ાા, નવી ચીચોરા કાઢેલી આમલી તથા કીસમીસ દરાખ દરેક રતલ ૦ા, ખાંડ શેર ૧, નીમક રતલ ૦ા, ગોવાનાં સુકાં મરચાં તથા આદુ દરેક તોળા ૪, સુકું લસણ તોળો ૧, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૧, લીંબુનો રસ બાટલી ૦ા, હલકો સરકો ખપ મુજબ.

અડધી બાટલી સોજા સરકા સાથે આમલીને કોડીનાં વાસણમાં બે દીવસ ભીનવી રાખ્યા પછી બાડીનાં જાંજરાં મજબુત કપડાંમાં નાખી બધો રસ છાંડી લઇને પછી છુછામાં બાકીનો અડધી બાટલી સરકો નાખી ખુબ ચોળીને રસ બાકી હોય તે છાંડી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો અને આદુ લસણને છોલી કીસમીસ દરાખને સાફ કરી એ સઘળું તથા મરચાંને હલકા સરકાથી ધોઈ મરચાંનાં ડીચકાં કાઢીને બધું સાથે સાફ પાતા ઉપર ઘણુંજ બારીક પીસીને આમલીવાળા રસમાં બરાબર મેળવી બરણીમાં ભરી ઢાંકણુ ઢાંકીને દસથી બાર દાહડા તડકે સુકયા પછી માહે ખાંડ ભેળીને બીજા એટલાજ દીવસ તડકે સુકવું. ત્યારબાદ ઉપર લખ્યા મુજબના પોણો રતલ કેરીના કટકાને ઘણીજ બારીક પીસી ચટણીમાં મેળવીને પાછું દસ બાર દીવસ તડકે સુકયા પછી લીંબુનો રસ ભેળી પાછું બીજા દસ બાર દીવસ તડકે સુકવું. એ ચટણી મજાહની લાગે છે. ઉપર મુજબ થોડા થોડા દીવસને અંતર સામાન ભેળવાને બદલે ગમે તો બધું એકઠુંજ તૈયાર કરી ભેળીને પછી સવાથી દોઢ મહીનો તડકે સુકવું. ગમે તો પોહોળાં મોઢાંની સુકી બાટલીઓમાં તડકાંમાં સુકીને તૈયાર થયા પછી ચટણી ભરી ચપટ બુચ મારીને પેંક કરવું. ગોવાનાં મરચાંને લીધે તેજદાર રંગનું થાય છે.

ચટણી બેંગોલ.

ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી; કીસમીસ દરાખ; છોલેલાં પાકાં મોટાં ટામેટાં; છોલેલા સોજા સપરઅનના કટકા; કાંદા તથા ખાંડ દરેક શેર ૦ાા, છુંદીને ચાળેલી સુંઠ તથા ગોવાનાં સુકાં મરચા દરેક શેર ૦ા, નીમક તોળા ૫, લસણ નવટાંક, લીંબુ ૬, જલદ સરકો બાટલી ૪.

લીંબુનો રસ કાઢવો અને છાલને બારીક કાપવી. સાફ પાતા ઉપર સપરઅનને બારીક છુંદવાં. ટામેટાં, કાંદા તથા લસણને છોલી મરચાં સાથે બારીક પીસવું. પછી સરકામાં ખાંડ પીગળાવી ગાળીને તેમાં બધો સામાન ભેળી ચટણીથી બરણી જરા અધુરી ભરી ઢાંકણુ ઢાંકી એક માસ સુધી તડકે સુકવું.

ચટણી રોજેલ.

તાજાં રોજેલની પાદડી તથા સોજો ગોળ દરેક શેર ૨, સોજાં ચળકતા લાલ રંગનાં સુકાં મરચાં તોળા ૨ાા, નીમક તોળા

૩, સુકું લસણ તોળો ૧, જલદ સરકો બાટલી ૦।, હલકો સરકો ખપ મુજબ.

રોજેલની નાની મોટી બધી પાદડી ઉપલે વજને લેવી અને તેને હલકા સરકાથી ધોઇને જરા સોજા સરકામાં બારીક પીસવી. લસણને છોલી મરચાં તથા એને હલકા સરકાથી ધોઇને પીસવું. ગોળનો ભુકો કરી માહેથી બધો કચરો કાઢી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી સોજા સરકામાં પીગળાવીને તેમાં બધો સામાન ભેળો ધીમે બળતે ઉંઘાડું મેલી અવારનવાર લાકડાંનો ચમચો યા કલઈ ભરેલો ચમચ ફેરવી હેઠે લાગવા દેવું નહી અને અંદરનો પાણીનો ભાગ બરાબર બળીને ચટણી ઘટ થાયને ઉતારી ઠંડી થયેને બરણીમાં ભરી ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી બીગડે નહી માટે થોડે થોડે દાહડે તળે ઉપર કરવી. ગમે તો પોહોળાં મોઢાંની બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારીને લાખથી પૅક કરવી. ચુલે ચટણી કરપાય નહી તેની સંભાળ રાખવી. આખ્યાં તજાં પાંચ શેર રોજેલની નાની મોટી પાદડી બધી મળીને બે શેર નીકળે છે. ચટણી વધારે તીખી પસંદ હોય તો મરચાં વધારે લેવાં.

ચટણી લીંબુની.

પતળી પીળી છાલનાં ઘણાં મોટાં ખાટાં બાર લીંબુને કાપી માહેનો ગર તથા રસ જુદો કાઢવો અને ચાર લીંબુની છાલ કાઢી નાખવી અને બાકીની આઠ લીંબુની છાલનો ઘણોજ બારીક ભુકો કાપવો. પછી ગર તથા રસમાંથી બીયાં કાઢી નાખીને એ બેઉ તથા છાલનું વજન કરી એક રતલ થાય તો તેમાં દોઢ તોલો નીમક તથા પોણો તોળો સોજી મરચાંની ભુકી ભેળી પોહોળાં મોઢાંની કોરડી બાટલીઓ એ મેળવણીથી પોણી ભરી બુચ મારીને પંદર દીવસ તડકે મુકવી, પણ દરરોજ બાટલી હલાવવી. પંદર દીવસમાં ચટણી તૈયાર થાય છે. એ ચટણી સારી લાગે છે.

ચટણી લીંબુની ૨ જી.

જાદી લીલી છાલનાં સોજાં મોટાં તાજાં લીંબુ રતલ ૪, સોજી શાકરીયા ખાંડ રતલ ૨॥, સોજો કાળો ખજુર રતલ ૧, નીમક તોળેલું શેર ૧, આદુ રતલ ૦॥, લસણ રતલ ૦।, સુકાં ગોવાનાં મરચાં તોળા ૫, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૧,

લીંબુને સોજા' ધોઇ ધોતાં કપડાંથી નુછીને ઉભી ચાર ચીર છુટી કાપી ચીર ભાગે નહી તેમ અંદરના બીયાં કાઢી નાખી નીમક સાથે મેળીને એક બરણીમાં ભરી ઢાંકણ ઢાંકી ત્રણ દીવસ રાખવાં. જે દરમ્યાંન લીંબુનો રસ નીકળે નહી તેમ દરરોજ તળે ઉપર કરવાં. પછી ચોથે દાહડે અંદર પાણી છુટેલું હોય તેમાંથી ચીરને બાહેર કાઢી લઇ પાણીને બરણીમાંજ ઢાંકી રાખવું અને એક ધોવું સફેદ કપડું પાથરી ચીરીની છાલ હેઠે રહે અને રસવાળો ભાગ ઉપર આવે તેમ બધી ચીરને પાંથરીને મુકી પુરતા તડકામાં બાર કલાક સુધી સુકવીને પછી માહે કાંઇ બીયાં રહી ગયલાં હોય તે બધાં કાઢી નાખવાં. તે પછી એ લીંબુને બારીક પીસવાંનાં છે પણ તેમ કરતાં પાતાની ઉપર છાલ ચીટકી જાય છે તેથી એમ પીસતાં મહેનત ઘણી પડે છે અને પીસી શકાતું નથી, માટે ચાલતી છરી વડે પહેલે ચીરના નાના નાના કટકા કાપીને પછી પથરની ખલબતો હોય તો તેમાં નાખીને બધી છાલને બરાબર છુંદવી, પણ એવી ખલબતો નહી હોય તો પછી સાફ કોરડા પાતાની ઉપર લીંબુનો છાલવાળો ભાગ ઉપર રહે તેમ થોડું થોડું મુકી બતાંને ઉભો પકડીને તે વડે બધી છાલને બરાબર ભાંજી નાંખીને પછી પાતાની ઉપર બારીક પીસવું. ખજુરને સોજો કરી બરણીમાંથી લીંબુની છાલ કાઢી લીધા પછીનાં બાકી રહેલાં પાણીમાંથી થોડું લઇને તેમાં ખજુરને ધોઇને અંદરથી ઠરીયા કાઢી નાખવા. આદુ લસણને છોલીને એમજ લીંબુનાં નીમક સાથના પાણીથી ધોવું, મરચાંને કપડાંથી નુછી બરાબર સાફ કરીને ડીચકાં કાઢી નાખવાં. પછી જરૂર પડે તો એ નીમકનું પાણી જરા નાખીને એ બધી ચીજને પાતા ઉપર જુદી જુદી બારીક પીસી એ બધો સામાન તથા પીસેલાં લીંબુને કોડીનાં મોટાં વાસણમાં મેલી તેમાં ખાંડ તથા સરકો નાખી લાકડાંના મોટાં ચમચાથી ઘણું બરાબર મેળવી એક રસ કરીને બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી થોડે થોડે દાહડે તળે ઉપર કરવું અથવા પોહોળાં મોઢાંની બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારીને લાખથી પૅક કરવું. એ ચટણીનો ટેસ્ટ સારો લાગે છે અને એકથી દોઢ મહીને ચરે છે, ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅક વૅલનો સરકો હશે તો ચટણી વધારે સારી થશે.

ચટણી લીંબુની ૩ જી.

ઉતરેલાં નહી પણ બરાબર પાકેલાં સોજાં મોટાં રસદાર કઠણુ લીંબુ રતલ ૩, સોજો ગોળ શેર ૩, કીસમીસ દરાખ શેર ૦ાા, નીમક તથા જીરૂં દરેક તોળેલું શેર ૦ા, ગોવાનાં સુકાં મરચાં નવટાંક, તજ તોળો ૦ાા, લસણ મોટા કડા ૨, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૧, ધોવા માટે હલકો સરકો ખપ મુજબ.

લીંબુને ધોઇ લુછીને ઉભી ચાર ચીર છુટી કાપી નીમક સાથે એક બરણીમાં ભેળા ઢાંકીને ત્રણ દાહડા રાખવી. પણ ચીર ભચડાય નહી તેમ દરરોજ તળે ઉપર કરી ચોથે દાહડે કાઢીને અંદરથી બીયાં નીકળે તે કાઢી નાખીને પછી ચીરની છાલ ઉપર રહે અને અડધાં લીંબુ જેવું થાય તેમ બે ચીરને સાથે અથડાવીને પાટીયાંની ઉપર રેકી ચાલતી છરી પડે તેની ઘણીજ બારીક સ્લાઇસ કાપી અંદર બાકી બીયાં કાંઇ રહી ગયલાં હોય તે કાઢી નાખીને પછી બરણીમાં નીમક તથા રસ હોય તેને એ સ્લાઇસમાં ભેળવું. દરાખને સાફ કરી હલકા સરકાથી સોજી ધોઇને પછી ઉપર લીંબુની બીજી ચટણીમાં લખ્યા મુજબ ખલમાં અથવા પાતા ઉપર છુંદીને બોખરી કરવી. લસણને છોલીને સરકાથી ધોઇ તેને પણ દરાખની કાની બોખરૂં કરવું. સોજા સરકામાંથી જરા નાખીને મરચાંને બારીક પીસવાં. જીરાંને જાડું છુંદવું. તજને ઘણી બારીક છુંદવી. ગોળનો ભુકો કરી બધા સોજા સરકામાં પીગળાવીને તદન કલાઇ ભરેલી તપેલીમાં નેટના ચોપડાં કપડાંથી ગાળી માહે પેલાં કાપેલાં લીંબુની સ્લાઇસ રસ સાથેજ નાખી લસણ તથા દરાખ પણ અંદર બરાબર મેળવીને ધંગાર ઉપર ઉઘાડું મેલી હેઠે લાગે નહી માટે લાકડાંના ચમચા યા કલાઇ ભરેલી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને ચટણી તદન ઘટ થાયને ઉતારી તદન ઠંડી થાયને બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી ચાર પાંચ દીવસને અંતરે તળે ઉપર કરતાં રહેવું. એથી અઢી મહીને ચટણી બરાબર ચરે પછી વાપરવી. પણ ચરયા પછી પણ અવારનવાર તળે ઉપર કીધાથી ફુગ ચઢશે નહી. એ ચટણી ઑરેંજના મુરબ્બાની બનાવેલી તેવી ઘણી સરસ લાગે છે.

ચટણી લીંબુની ૪ થી.

ઉતરેલાં નહી પણ બરાબર પાકીને પીળાં થયલાં મોટાં કડણ લીંબુ ૨૫, સોજી ખાંડ તથા નવી અંગુરી દરાખ દરેક રતલ ૧॥, આદુ રતલ ૦।, લસણ તથા ગોવાનાં સુકાં મરચાં દરેક તોળા ૫, નીમક, ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનો વેલાતી સરકો તથા હલકો સરકો ખપ મુજબ.

દરાખને સાફ કરી હલકા સરકાથી ધોઇને કોડીનાં વાસણમાં એ ડુબે તેટલા વેલાતી સરકા સાથે ત્રણ દીવસ ભીનવી રાખ્યા પછી ચોથે દીને ઠરીયા કાઢીને સાફ પાતા ઉપર બારીક પીસવી. લીંબુને ધોઇ લુહીને ઉભી ચાર ચીર છુટી કાપી પુરતાં નીમક સાથે સોજી બરણીમાં ભરી દરરોજ તળે ઉપર કરી ચોથે દીને અંદરનાં બીયાં કાઢી નાખીને સાફ કોરડા પાતા ઉપર બારીક પીસવાં. મરચાંનાં ડીચકાં કાઢી આદુ લસણને છોલી એ ત્રણેને હલકા સરકાથી ધોઇને બારીક પીસવું. પછી મોટાં કોડીનાં વાસણમાં બધો પીસેલો સામાન ખાંડ સાથે મોટા લાકડાંના ચમચાથી સારીકાની મેળવી એકરસ કરી ચટણી ઘટ થાય તેટલો વેલાતી સરકો મેળીને પોહોળાં મોઢાંની કોરડી બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવું. એક અઠવાડીયાંમાં ચટણી તૈયાર થશે.

ચટણી સપરચનની.

સારી જાતનાં સોજાં સપરચન રતલ ૪, મોટી કાળી સુકી દરાખ તથા ખાંડ દરેક રતલ ૨, નીમક તોળા ૭, આદુ તથા આખી રાઇ દરેક તોળા ૫, સોજી સુકાં મરચાંની ભુકી તથા સુકું લસણ દરેક નવટાંક, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૨, હલકો સરકો ખપ મુજબ.

આદુ તથા લસણને છોલી બારીક રેસો કાપી હલકા સરકાથી ધોવો. દરાખના ઠરીયા કાઢી હલકા સરકાથી ધોઇને ઝીણી કાપવી. રાઇને ખોખરી કરવી. ત્યારબાદ સપરચનને છોલી ઝીણા કટકા કાપી સોજી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એક બાટલી સોજા સરકા સાથે ધીમે બળતે ચુલે ઉંધાડું મુકી અવારનવાર કલઇ ભરેલા ચમચે મેળવવું અને તદન નરમ થાયને બાકીના સરકામાં ખાંડ

પીગળાવી ગાળીને સપરચનવાળી તપેલીમાં એ તથા બાકીનો બધો સામાન બરાબર મેળવીને ઠંડું થાયને લખોટેલી બરણીમાં ભરી ઢાંકણ ઢાંકી દસ દીવસ તડકે મુકયા પછી ડુકાથી મજબુત મોઢું બાંધી લેવું. બે મહીને ચટણી તૈયાર થશે.

ચટણી સપરચનની ૨ જી.

સોજા મોટાં પાકાં રવાદાર. સપરચનને છોલી ઉભી ચાર ચીર કાપી અંદરનો ગાંઠ કાપીને કાઢી નાખીને પછી નકી ગરની ૦। ઇંચ જાદા અને પોણી ઇંચ જેટલા કાપેલા કટકા શેર ૪, સોજો નવો ખજુર તથા સોજી ખાંડ દરેક રતલ ૧, કાંદા તથા કીસમીસ દરાખ દરેક રતલ ૦।, આદુ તોળા ૫, સોજા મોટાં ગોળાનાં સુકાં મરચાં તોળો ૧, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો (ડૅઝર્ટસ્પુન) ૧, રાઇના દાણા ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, ઘણો જલદ સરકો બાટલી ૧॥, ધોવા માટે હલકો સરકો ખપ મુજબ.

ખજુરને નુછીને સાફ કરી ઉપરની બધી બારીક ચામડી કાઢીને પછી માહેલા ઠરીયા કાઢી નાખીને હલકા સરકાથી ગરને ધોવો. દરાખને પણ સાફ કરીને એમજ ધોવી. કાંદાને છોલી મોટા કટકા કાપી સાફ પાતા ઉપર મુકી ઉભો બતો પકડી તે વડે બારીક છુંદવા. આદુને છોલી રાઈ તથા મરચાં સાથે બારીક પીસવું. પછી તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં બધો સામાન ભેળાને તેમાં જલદ સરકાને ગાળીને પછી બધું બરાબર એક રસ કરી ઢાંકણ ઢાંકી ચુલે ઘણી ધીમી આંચે મુકવું અને સપરચન નરમ થવા આવેને ઢાંકણ કાઢી નાખી કલઈ ભરેલી ચમચ અથવા લાકડાંના ચમચાથી સપરચનને ભાંજીયા કરવું અને બધું ચરીને સપરચનના ઝીણા ઝીણા કટકા થાય અને ચટણી બરાબર કઠણ થાયને ઉતારી ઉપર કપડું બાંધવું અને તદન ઠંડી થાયને ભરવી. એ ચટણી સારી લાગે છે પણ લાંબો વખત રેહશે નહી. તીખી ચટણી પસંદ હોય તો મરચાં અડધો તોળો વધારે લેવાં. ચટણીમાં કાંદાનો વાસ તેમજ સ્વાદ મુદલ લાગતો નથી તો પણ તે પસંદ નહી હોય તો નાખવા નહી.

ચપટી ખમણની.

આએ ચોપડીમાં સીંગર માનની તથા સાદી છાપેલી છે તેમાં સાદી સીંગર ખમણ ભરીને બનાવવા લખેલું છે તે સીંગરને ચપટી

કરીને પણ કેહે છે માટે ચપટી બનાવવી હોય તો એ સીગરમાં લખ્યા મુજબ બનાવવી.

ચપટાં.

ઘરનો દલેલો ઘઉંનો મેદો તથા રવો ભરેલું દરેક શેર ૨, સોજી મેદાખાંડ શેર ૩॥, સોજું ઘી શેર ૧, ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં, નવી બદામની બીજ તથા સોજી ચારોળી દરેક પાશેર ૧ થી ૧॥, જાયફળ ૫, જાવંત્રી તથા એળચી દરેક તોળા ૩, તળવા માટે બીજું ઘી ખપ મુજબ.

એળચીના દાણા; જાયફળ તથા જાવંત્રીને છુંદવું. આએ ચોપડીમાં બદામ; પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છે તે મુજબ એ ત્રણુંયે ચીજને છોલવી અને બદામ પસ્તાંની સ્લાઇસ કાપી ચારોળીને એમજ રાખી એ બધાને ધોઇ લુછીને કોરડું કરવું. પછી સહવારનાં ચપટાં બનાવવાં હોય તો તેની એક દીવસ આગમચની સાંજનાં આટામાં એક શેર ઘીને બરાબર મેળવી ખાંડ તથા બધો મેવો મસાલો ભેળીને મોટાં તપેલાંમાં ભરીને બરાબર ઢાંકી રાખવું. પછી બીજી સહવારનાં ઘણું સકાળે એ આટાની મેળવણીને કલઇવાળી મોટી કથરોટમાં કાઢી ખપતું ખપતું થોડું પાણી નામતાં જઇ સારીકાની મસળીને મજાહનો વણાય તેટલો કડણ આટો બાંધવો અને ચપટાં મોટાં કરવાં હોય તો મજાહના સફાઇદાર બધા આટાના નવ અને નાનાં કરવાં હોય તો બાર ગોળા કરવા. તેટલાં ઘણા મોટા ઉંડા કલઇવાળા પેણામાં પુરતું ઘી નાખી ચુલે મોટે બળતે મુકયાથી ચપટાં ઉપરથી જલદી લાલ થઇ જાય છે અને અંદરથી કાચાંજ રહે છે માટે મોટા ચુલામાં પુરતા ઇંગાર સાથે ધીમું બળતું રાખીને તેની ઉપર પેણો મેલવો અને ઘી કકડવા માંડે ત્યારે એક મોટી થાળીને ઉલટી મુકી ચપટાં વળગે નહી માટે તેની ઉપર તેમજ વેળણને જરા ઘી લગાડતાં રહીને મજાહનું અડધી ઇંચ જાડું સરખું ગોળ ચપટું વણી હલકે હાથે અને સરખે અંતરે ચપટાંની ઉપર એક આંગળી ખોસીને છાલકા ત્રણ ખાડા પાડવા, ઉંડા કરવા નહી. તેટલાં ઘી કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમડો નીકળે ત્યારે તેમાં વણાયલું ચપટું મેલી તુર્ત બીજું વણવા માંડી ચપટાં જેમ વણાતાં જાય તેમ

અકેક માહે મુકીને મજાહનાં કકરા લાલ તળીને મોટા ઝારાથી કાઢવાં. બધાં સામટાં વણીને એકઠાં કીધાં પછી તળવાં નહી. કારણ વણેલાં રાખ્યાથી પછી તે ભાગી જશે. માટે બને તો બે માણસે સાથે વણવું. તેથી જલદી તળાશે.

ચમચા અથવા ચમચીથી આટો અથવા એવી બીજી કોઇ પણ ચીજ માપવાની રીત.

જેબી વાંનીમાં આટો ચમચા યા ચમચીમાં કાપેલો એટલે સપાટ ભરીને લેવા આગ્રે ચોપડીમાં છાપેલું હોય તેમ ભરવા માટે કોરડા ચમચા યા ચમચીને આટાનાં વાસણમાં ખોસીને પેહલે ભરી કાઢયા પછી તેની ઉપર છરીનું પાંનું અથવા ચમચાનો ડાંડો એકજ વખત ફેરવવો, તેથી ઉપરનો ઉપસેલો આટો નીકળી જઇને કીનારી સુધી સપાટ ભરેલો આટો માહે રેહશે. પણ ચમચી યા ચમચો ઉપસેલો ભરીને લેવા છાપેલું હોય તેને માટે પણ ઉપલીજ રીતે આટામાં ખોસીને ભરવો, પણ એમ ભરતાં ચોખાનો આટો જરા ગગરો હશે તો તે કદાચ બરાબર થશે પણ મીલના પેહલાં નંબરના ઘઉંના આટામાં જરા ભીનાસ હોવાથી કોઈ વખત તો તે ઘણોજ ઉપસેલો ભરાય છે અને વાપરવામાં તે વધારે થઈ પડે છે, તેટલા માટે ચમચા યા ચમચીને આટામાં ખોસીને ભરી કાઢયા પછી ચમચા યા ચમચીના ડાંડાને છેડા પરથી પકડીને આટાનાં વાસણની કીનારી પર ત્રણેક વખત જરા થોકવો, તેમ કીધાથી વધારાનો આટો ઉપરથી નીકળી જઇને સરખું ઉપસેલું ભરેલું રેહશે. એ રીતે ઉપસેલા ભરેલા એક ચમચા યા ચમચી આટામાંથી સપાટ એટલે કાપેલા ભરેલા બે ચમચા અથવા બે ચમચી આટો થાય છે. રવો તો ગગરો હોવાથી તે તો એમજ ઉપસેલો ભરાય છે, પણ દલેલી હળદ, મરી, ધાંણાજીરાંનો મસાલો, ખાંડ, નીમક અથવા એવી બીજી કોઈ પણ ચીજને ઉપર આટો ઉપસેલો ભર્યા પછી ડાંડો થોકીને ઉપસેલો ભરેલો લેવા લખ્યું છે તેજ રીતે ભરવું. પણ સુકી વવરી ખાંડને તો રવાની કાની એમજ ભરવી.

ચમપીન કપ.

ચમપીન બાટલી ૧, સોજો સોદાવૉટર બાટલી ૨, દલેલી ખાંડ તથા બ્રૅંડી દરેક મોટો ચમચો ૧, આઇસનો ભુકો રતલ ૧.

આસરે સાડા ત્રણ બાટલી પાણી સમાય તેટલાં ખીલારનાં ચમપીન જગમાં ચમપીન રેડી તેમાં બધો સામાન નાખી રૂપાંના ચમચાથી ખુબ તરેહ મેળવવું, પણ તેમ કરતાં ઉભાઈ જાય નહી તેની સંભાળ રાખી છેલ્લે ખાંડ ભેળવી.

ચરબી તેલની મેળવણીથી બનાવેલું ઘી.

આખી એક બાટલી ભરેલું મીઠું તેલ શેર ૧ હોય છે અને તેને તોળે તો તે શેર થાગ છે. એ રીતે ભરેલુ સફેદ નવા સોજા તલનું ઘાંનીમાંથી તાજું કાઢેલું સોજું નવું તેલ ભરીને પાંચ બાટલી અને તોળીને દસ શેર લેવું. પછી બકરાંની સોજી તાજી ગાંઠની ચરબી લઇ તેની અંદરની નેસ પરદા બધું બરાબર કાઢી નાખી સાફ કરીને પછી તોળાને એ ચરબી પાંચ રતલ લઇ તેને તદન કલઇ ભરેલા મોટા પાટીયામાં નાખી તેમાં ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો (ડૅજર્ટ સ્પુન) નીમક ભેળી ચુલે ધીમી આંચે ઉઘાડુ મુકી અવારનવાર કલઇ ભરેલી ચમચથી તળે ઉપર કરવું. એ ચરબી બધીજ તવાતી નથી પણ છેલ્લે થોડી તવાયા વગરની બાકી રહી જાય છે, તે પછી અંદર પેલું બધું તેલ રેડી ચમચથી બરાબર મેળવીને દસ બાર મીનીટ ચુલે રાખ્યા પછી ઉતારવું અને મલમલનાં કપડાંથી સોજી બરણીમાં ગાળી બરણી ઉઘાડીજ રાખવી અને ઘી બંધાઇને તદન ઠંડું થાયને ઉપર ઢાંકણ ઢાંકવું. એ ઘી ખાધામાં જરા તેલનો ટેસ્ટ લાગે છે ખરો તો પણ પકાવવાનું સાધારણ ઘી જેમાં ઘણી ખરી મુવેલાં ઢોરની ચરબીની ભેળ હોવાની ફરીયાદ થાય છે તેવાં ઘી કરતાં તો આએ ચોખ્ખી ચરબીની ભેળથી બનાવેલુ અને દસ અગીયાર રૂપ્યે મણના ભાવનું ઘી સોજું અને સસ્તું કહેવાય એમ એક પેપરમાં વાંચ્યાથી જણાય છે.

ચા.

થોડાં સોજાં પાણીને એક કીટલીમાં ચુલે મુકવું અને તે ખુબ તરેહ કકડીને અંદરનું પાણી ઉછળીને બરાબર કકરા પડે ત્યારે ચાનું એક કપ બનાવવા માટે ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચીને હીસાબે સુકી ચાને ટીપાટમાં નાખીને તેમાં એ કકડતું પાણી નામી તુર્ત ઢાંકણ ઢાંકવું અને વધારે વખત નહી પણ ફક્ત ત્રણ મીનીટ થાયને ચાને કપમાં રેડી તેમાં મરજી મુજબનો મીઠાસ તથા દુધ

ભેળીને પીવી. કોઇક લોક ટેસ્ટ માટે ચા સાથે જરા લીલી ચા, ફુદનાનાં પાદડાં, પૅપરમીન્ટનાં બે પાદડાં તથા જરા ઑરેંજની સુકી છાલ નાખે છે. નરાં દુધની ચા બનાવવી હોય તો એકથી દોઢ પાશેર સોજા તાજા દુધને બે કકરા પાડી તેમાં ઉપલે હીસાબે એક ચમચી સુકી ચા નાખીને ત્રણ મીનીટ ઢાંકી રાખ્યા પછી ગાળી, મીઠાસ નાખીને પીવી. છ કપ ચા બનવવા માટે ઉપર મુજબ ચાને ટીપાટમાં નાખ્યા પછી બે આનાની ઉપર જેટલો સમાય તેટલો સોદાબાઇકાર્બને માહે નાખીને પછી તેમાં પાણી રેડયાથી ચામાં ભેળસેલ હોય તો તે મજાહુની સ્વચ્છ થાય છે.

ચાપટ.

ઘરનો દલેલો ઘઉંનો ઝીણો મેદો ટીપરી ૨, સોજું ઘી શેર ૧॥, સોજુ ભેંસનું દુધ શેર ૦॥।, ખાંડ શેર ૦॥, નવી બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં સોજાં પસ્તાં દરેક શેર ૦।, છુંદેલી એળચી તોળો ૦॥। તથા જાયફળ તોળો ૦॥, તાજાં ઇડાં ૭, મોટું સોજુ નાળીયેર ૧, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૫.

બદામ પસ્તાંને છોલી ધોઈ નુછીને બારીક છુંદવું અથવા પીસવું. નાળીયેરને ખમણી તેમાં પાણી નામી ચોળીને અડધો શેર દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવું. પછી મોટી સુપપ્લેટમાં ઇંડાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને પછી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં આટો બરાબર મેળવી જરા જરા કરી બધું નાળીયેરનું દુધ ભેળી સેજબી ગાગડો રાખવો નહી. પછી ખાંડ, એળચી, જાયફળ, બદામ, પસ્તાં તથા ગોલાબ નાખીને ખપતું ખપતું ભેસનું દુધ ભેળા કરછી ઉતરતી ઘાડા દુધપાક જેવી મેળવણી કરાને એક કલાક ઢાંકી રાખવું. ત્યારબાદ એક તદનજ સપાટ તળીયાંની સાફ લોઢીને ચુલે ધીમા આંચે સુકી તવાથાવડે અખી લોઢીની ઉપર જરા ઘી લગાડવું અને તે કકડેને એક મોટી કરછી મેળવણીથી ભરીને પેહલે લોઢીની ઉપર બાહેરની બાજુથી સરખું ગોળ પાંથરીને રેડવું અને જો ચાપટ મોટો થયો હોય અને વચમાં ખાલી ગાળો રહી ગયો હોય તો તુર્તજ ઘટે તેટલી મેળવણી કરછીથી રેડીને તે ગાળો પુરવો. પણ ચાપટ નાનો હોય અને વચમાં જરા ખાંચો હોય તો બાજુ પરની ફરતી રેડેલી મેળવણીને તવાથાવડે સેરવીને તે ખાલી જગ્યા

પુરવી. તે પછી એક પડ લાલ તળાયને ચાપટ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તવાથાવડે બધેથી સરખો અળગો કરી ઉપાડીને પછી તવાથાથી ફેરવી બીજું જરા ઘી ચાપટની ફરતી બોરદુએ લોઢીની ઉપર તવાથાવડે પુરી બીજું પડ લાલ થાયને કાઢીને બેવડો વાળી બધા ચાપટ એજ રીતે તળવા. જરા વધારે ઘી પુરીને તળીયાથી ચાપટ કકરા થાય છે માટે તેવા પસંદ હોય તો ઘીની વાંન કરવી નંહી. એક ચાપટ પેહલો તળાય તેને ચાખી જોવો અને મોળો લાગે તો બીજી થોડી મેદાખાંડ મેળવણીમાં ભેળીને પછી ચાપટ બનાવવા. ગમે તો ઘઉંનો મેદો પાંચ તોળા ઓછો લઈ તેને બદલે એટલોજ ચોખાનો આટો નાખવો. સસ્તા ચાપટ બનાવવા હોય તો ઘી શેર ૧, ખાંડ શેર ૦ાા તથા ઇંડાં ૪ લેવાં અને નાળીયેરનું જેટલું દુધ નીકળે તેટલું બધું ચોળી ચોળીને કાઢીયા પછી ઘટે તો બીજું પાણી રેડવું પણ ભેંસનું દુધ, બદામ તથા પસ્તાં નાખવાં નહી. જેને ચાપટ બરાબર બનાવતાં આવડતા હોય છે તે લોક તો ઘણી મોટી લોઢી આખી ભરાય તેટલા મોટા ચાપટ લોઢીની ઉપર પુરીને ભાંજ્યા વગર સફાઇથી ફેરવીને આખા કાઢી શકે છે. પણ લોઢીની ઉપર મેળવણી પુરીને નાના ચાપટ પણ બનાવતાં નહીજ આવડે તો પછી આએ ચોપડીમાં પૅનકેક બીમાનાં છાપેલાં છે તેમાં લખેલી રીતે મોટાં ઢાંકણ યા પેણાને કોલસાના ઇંગારે યા ધીમી આંચે સગડી યા ચુલા ઉપર મુકીને તેમાં ચાપટની મેળવણી રેડીને ચાપટ બનાવવા. મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો હોય તો પછી એ આટો અડધી ટીપરી ઓછો લઇ તેને બદલે તેટલોજ ઝીણો રવો લેવો. ગામઠી કોલસાના પુરતા ઇંગારે બનાવેલા ચાપટ વધારે કકરા થાય છે. પણ તેમ બનાવતાં વખત લાગે છે.

ચાપટ ૨ જા.

મીલનો તાજો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો ભરેલો ટીપરી ૨ અને તોળેલો હોય તો રતલ ૦ાાા, સોજી ઝીણી શાકરીયા ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી ટીપરી ૧ અને તોળેલી હોય તો શેર ૧, સોજું ભેંસનું દુધ શેર ૧ાા, નવી સોજી બદામની બીજ શેર ૦ાા, છુંદેલી એળચી તોળો ૧ તથા જાયફળ તોળો ૦ાા, તાજાં ઇંડાં ૧૨, ઘણો સોજો ગોલાબ પાશેર ૧.

બદામને છોલી ધોઈ નુછીને સાફ પાતા ઉપર પીસ્વી. પછી ઉપર પહેલા ચાપટની મેળવણી બનાવવા છાપેલું છે તેમ આએ સામાનની મેળવણી તૈયાર કરીને દોઢથી બે કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી મોટા ચુલા ઉપર ગામઠી કોલસાને પુરતે ઇંગારે ઉપર મુજબની લોઢી મેલી પહેલા ચાપટમાં લખ્યા મુજબ લોઢીની ઉપર ઘી લગાડીને તેજ રીતે પણ એ ચાપટને ઇંગાર ઉપરજ બનાવવા. જો મેળવણી ઘટ હોય અને ચાપટ પતળા થાય નહી તો પછી ઘટે તેટલો બંજો ગોલાબ ભેળીને મેળવણી બરાબર કરવી.

ચાપ તળેલા.

નર બકરાનાં કાકરનાં અથવા ગર્દનનાં કુમળાં પણ ફરબે ગોસ્તના છ ચાપ લેવા અને તેનાં માસની ઉપર છરાથી છુટા છુટા કાપ પાડી છરાથી ઠાપ મારવી. પછી કાંદા તથા આદુ દરેક તોળા ૨ તથા લસણ તોળો ૦। ને છોલી છુંદીને તેનો રસ કાઢી તેમાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળીને તેમાં ચાપને કોડીની રકાબીમાં સંડોવી ઉપર ચાળણી ઢાંકીને ત્રણ ચાર કલાક આથી રાખી નરમ થાયને રકાબીમાં છુટેલાં પાણીમાંથી કાઢીને છુંદેલાં મરી જરા લગાડીને પછી બધો દાબીને પુરનો ઘઉંનો આટો લગાડવો અને પેણામાં ધીમે બળતે ઘી સુરી તે બરાબર કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે તેમાં ચાપ પાશે પાશે મુકીને બેઉ પડ મજાહનાં કકરાં લાલ તળવાં.

ચાપ દુધમાં.

નરનાં કુમળાં ગોસ્તના ચાપ રતલ ૧, ઝીણા કાંદા શેર ૧, માખણ નવટાંક, નીમક તોળો ૦॥, દુધ પાશેર ૦॥, તાજાં ૧ ઇડાંની દાળ, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, લીંબુનો રસ ટેસ્ટ મુજબ.

કાંદાને છોલીને ધોવા પછી ચાપને ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધોઈ સોજી તપેલીમાં સવા શેર પાણીમાં ચાપ, કાંદા નીમક નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમે બળતે મુકવું અને ચાપ નરમ થઈ અડધો પાશેર રસ રહેને ઉતારવું. ત્યારબાદ બીજી સાફ તપેલીમાં માખણમાં આટાને જરા ભુંજી તેમાં ચાપનો રસ તથા

દુધને બરાબર મેળવીને ચુલે ઉંધાડું મેલી એક કકરો પડેને ઇડાંની દાળને ખુબ દોહવીને તે માહે ભેળી ચાપ તથા કાંદા નાખીને ઉતારી ટેસ્ટ મુજબ પુરતો લીંબુનો રસ નાખવો.

ચાપ દુધમાં ર જા.

કુમળા પણ ફરબે નર બકરાના અડધો દજન ચાપ લેવા અને આએ ચોપડીમાં ચાપ પટેટાના છાપેલા છે તે મુજબ પટેટા સાથે એ ચાપને બારા પકાવવા મુકવા અને માહે એક પાશેરને આસરે બેઠી રહે ત્યારે એગાં સોજુ ભેંસનું દુધ પાશેર રેડી ધંગારે રાખવું. અને બરાબર ચરે અને એક પાશેર જેટલી બેવી રહેને ઉતારવું. તીખાસ પસંદ હોય તો મોટાં લીલાં છ મરચાંને ડીચકાં સાથેજ આખાં ધોઇને પટેટા નાખતી વખત એ મરચાં પણ સાથે નાખવાં. પણ એમાં બીજું કાંઇજ નાખવું નહી.

ચાપનું ઇસ્ટુ.

ફરબે પણ કુમળાં નર બકરાનાં ગોસ્તના બબે પાંસ્લી સાથના ચાપ દજન ૧, મોટા કાંદા શેર ૨, ઝીણા કાંદા તથા મોટા પટેટા દરેક શેર ૧, ઘી શેર ૦ાા, નીમક તોળો ૧ા, આદુ તથા મસાલો ગરમ દરેક તોળો ૦ાા, લસણ તોળો ૦ા, બાફેલાં તાજાં ઇંડાં ૬, વેલાતી સૅાસ; ચટણી; લીંબુનો રસ તથા જલદ સરકો દરેક નાના ચમચા ૨, દળેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં; મોટાં લીલાં મરચાં ૫, ફુદનાનાં પાદડાં ૧૨; થોડી સૅલરી તથા પાર્સ્લી એ પાંચે ધોઇને બારીક કાપેલું.

ઝીણા કાંદાને છોલીને ધોવા. પટેટાને છોલી જાદી કાતરીઓ કાપી ધોઇને કોરડી કરવી. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. ઇડાંને છોલીને ઉભા બબે કટકા કાપવા. ચાપને ધોવા નહી પણ એમજ સાફ કરી આદુ, લસણ, મરી તથા નીમક ભેળીને કલઇ ભરેલાં વાસણમાં ચાપને મેળવીને ચાર કલાક આથી રાખવા. પછી મોટા કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી તદન કલઇવાળી તપેલીમાં કકરો બદામી રંગનો તળી તુર્ત ઉતારી પાડીને આથેલા ચાપ તેમાં છુટેલાં પાણી તથા બધાં સુધાંજ માહે ભેળી દેવું. પછી તંદુરને પહેલ મોટે બળતે ગરમ કરીને પછી બળતું કાઢી નાખીને હેઠે તેમજ ઢાંકણની ઉપર ગામઠી કોલસાના ઇંગાર મુકી તપેલીને ઢાંકયા

વગર એમ ઉંધાડોજ તંદુરમાં મેલીને તંદુરનું ઢાંકણુ ઢાંકવું. તે પછી થોડીવારે અવારનવાર તંદુર ઉંઘાડી તપેલીમાં કલઈ ભરેલી ચમચ ફેરવીને તળે ઉપર કરવું, તેથી હેઠે ડાજશે નહી. ચાપ અડધા ચરવા આવેને અંદર પટેટા ભેળવા અને બધું બરાબર ચરીને નરમ થાયને બાકીનો બધો સામાન માહે મેળવી ઈડાંના કટકાને ઉપરથી મેલી હેઠે ઉપર ધીમા છ'ગાર રાખી પંદરેક મીનીટમાં ઉતારીને પછી ઉપર ગરમ મસાલો ભભરાવવો. એ પકાવવામાં પાણી મુદલ નાખવું નહી. એ ઇસ્ટુ ઘણું સ્વાદીષ્ટ થાય છે. ઘણી મોટી પણુ તદન કુમળી ફરપે એક મરઘીના કટકા અથવા એવાંજ એક બટકના કટકાનું ઉપર મુજબ ઇસ્ટુ થશે. તંદુરમાં બનાવેલાં ઇસ્ટુનો સ્વાદ વધારે સારો થાય છે. પણ જો તેમ પકાવવાને બને નહી તો પછી ઉપર પ્રમાણે બધો સામાન તૈયાર કરી તપેલીમાં ભરીને કોલસાને ઇંગારે મેલી ઢાંકણુ ઢાંકીને તેની ઉપર પાણી આપી તે બળવા આવેને ઉપર બીજું ઉમેર્યા કરવું પણ તપેલીની અંદર પાણી મુદલ નાખવું નહી અને ઉપર મુજબ ઇસ્ટુ તૈયાર કરવું.

ચાપ પટેટાના.

કાકરનાં ગોસ્તના બબે પાંસ્લી સાથના ફરપે પણ કુમળા નર બકરાનાં ચાપ ૬, મોટા સોજા પટેટા શેર ૧ાા, ઘી પાશેર ૧ાા, કાંદા શેર ૦ા, નીમક તોળો ૧, આદુ તોળો ૦ાા, લસણ તોળો ૦ા, મસાલો ગરમ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

પટેટાંને છોલીને ઠંડાં પાણીમાં નાખવા. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. ચાપને ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધોવા. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી ઘીમાં તળી માહે આદુ લસણ વઘારી ચાપ તથા નીમક નાખી ચમચથી ભેળીને ઢાંકણુ ઢાંકવું અને તતરેને સવા શેર પાણી રેડી ગામઠી કોલસાને ધગધગતે ઈંગારે રાખી ચાપ ફાટવા આવેને પટેટા નાખી બરાબર બધું ચરીને ઘી પર આવેને ઉતારી ગરમ મસાલો ભભરાવવો. જરા તીખાસ અને રંગવાળી ગ્રેવીનું જોઇયે તો ગોસ્તમાં પાણી નાખ્યા પછી માહે સોજા મોટાં ગોવાનાં સુકાં ૭ મરચાં નાખવાં અને ગ્રેવીમાં તીખાસ ઉતરે અને મરચાં આખાં હોય ત્યારેજ કાઢી નાખવાં. નરમ થઇને અંદર મલી જવા

દેવું નહી. ખાટા ચાપ કરવા હોય તો ઉપલીજ રીતે પટેટા સાથે ચાપ પકાવવાં મુકવા અને ત્રણ ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં બે મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું, અડધો તોળો આદુને છોલીને ઘણો બારીક રેસો કાપવો અને ચાપ તથા પટેટા ચરી માહે દોઢ પાશેર જેટલી ગ્રેવી રેહે ત્યારે એ બધો કાપેલો સામાન તથા વેલાતી સૉસ, કેરીની ચટણી તથા સોજો જલદ સરકો દરેક નાનો દોઢ ચમચો બધું ચાપની તપેલીમાં મેળવીને પંદરેક મીનીટ ઇંગારે રાખ્યા પછી ઉતારીને ગરમ મસાલો ભભરાવવો. ગમે તો કરી લીમના આઠ દસ પાદડાંને ધોઈ નાના કટકા કરીને એ પણ બધા કાપેલા સામાન સાથે અંદર નાખ્યાથી વધારે સારો ટેસ્ટ થાય છે. પણ એમાં સુકાં મરચાં નાખવાં નહી.

ચાપ ભુજેલા.

આએ ચોપડીમાં ક્રીમ ચૉપ છાપેલા છે તે પ્રમાણે છ ચાપને આથવા. પછી ગામડી કોલસાના ઇંગાર ઉપર ગલેલ મુકી તેને જરા ઘી લગાડીને ભુંજવા મુકી ઇંગાર બુજાય નહી માટે પંખાથી વીજણ્યા કરવા. એક પડ ભુંજાય પછી ફેરવીને બીજું પડ ભુંજવું નહી પણ અવારનવાર થોડી થોડી વારે ચાપને ફેરવ્યા કરી બેઉ પડ સાથેજ ભુંજવાં અને તૈયાર થાયને ઉપર જરા ઘી લગાડવું.

ચાવલ ગોસ્ત અથવા મરઘીના.

જીરા સાલ અથવા ગુણના ઘણા ઝીણા ચોખા શેર ૧, કાંદા તથા ઘી દરેક શેર ૦।, નીમક તોળો ૧।।, શાહ જીરૂં તોળો ૦।।, આએ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ પણ ગ્રેવી વગરનું તતગાવીને પકાવેલું ગોસ્ત રતલ ૧ અથવા કુમળાં ૧ હાફ ફાઉલના કટકા.

ચોખાને ચુંટીને સોજા ધોવા. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇવાળી તપેલીમાં ઘીમાં ઘણાજ લાલ તળી માહે ચોખા તથા નીમક ભેળી ચોખા નવા હોય તો પાણી દોઢ શેર અને જુના હોય તો બે શેર રેડી જીરૂં નાખી બળતે મુકી ઉલટું ઢાંકણુ ઢાંકવું. ચોખા સીજેને ચમચનો ડાંડો ફેરવીને પછી ગોસ્ત યા મરઘી જે હોય તે અંદર ભેળી ઇંગારે બાફણે મુકી જરા વારે ચોખો ચાંપી લેવો અને કઠણ લાગે તો ઉપર જરા

પાણી છાંટી નરમ થાય ત્યાં સુધી છ'ગારે રાખવું. મીઠા ચાવલ પસંદ હોય તો બાફણે મુકતી વેળા પેહલે માહે નવટાંક ખાંડ ભેળવી. પાંચ વાલ ખરી કેસરને જરા પાણી અથવા લીંબુના રસ સાથે કોડીનાં વાસણમાં અડધો કલાક આગમચથી ભીનવી રાખીને બાફણે મુકતી વેળા એ પણ માહે ભેળીયાથી ચાવલ મજાહના પલાવ જેવા થશે. ચાવલ ઘણા લાલ પસંદ નહી હોય તો કાંદો શીમ્રે લાલ તળવો. અને સફેદ કરવા હોય તો બદામી રંગનો તળવો. બે શેર યા તેથી પણ વધારે ચોખા હોય તો ઉપર પાણી નાખવા લખેલું છે તે હીસાબે ગણીને પાણી રેડવું નહી. કારણ ચોખા તો જલદી ચરી જશે અને બધું પાણી રહી જશે અને તે બાળતાં તો ચાવલ નરમ ખીર જેવાં થશે. તેટલા માટે આપણી અટકલ પ્રમાણે તેનાં પ્રમાણમાં પાણી ઘણું કમતી નાખવું. ગમે તો ચાવલ વઘારેલામાં લખ્યા મુજબ ચોખા દીલ્હીના અથવા કમોદના લેવા.

ચાવલ જેપાંનીસ.

જુના સોજા બારીક જીરા સાલ ચોખા રતલ ૧, સાફ કીધેલી કરંટ દરાખ શેર ૦ાા, ખાંડ રતલ ૦ા, સોજું માખણ તોળા ૫, નીમક તોળો ૧ાા, દલેલી હળદ તોળો ૦ાા, તજનો કટકો ઈંચ ૧.

એક પાશેર પાણીમાં હળદને ભેળવી રાખવી. દરાખને સોજી ધોવી. ચોખાને ચુંટીને સોજા ધોવા. પછી ત્રણ શેર પાણી સમાય તેટલી કલઇ ભરેલી ઉભા ઘાટની તપેલીમાં બે શેર પાણી રેડી તેમાં એ ત્રણે ચીજ તથા તજ નાખીને ધીમે બળતે ઉંધાંડી તપેલી મુકવી. પાણી બળી જાયને ખાંડ તથા માખણ નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ગરમ ભેભટ ઉપર રાખવું અને કાઢતી વેળા ચમચથી ભેળવવું. એ ચાવલ રોસ્ત મરઘી યા ગોસ્ત સાથે સારા લાગે છે. એક રતલ કરતાં વધારે ચાવલ પકાવવા હોય તો ચાવલ ગોસ્ત અથવા મરઘીના છાપેલા છે તેમાં છેલ્લે સમજ પાડીને લખ્યું છે તે રીતે પાણી રેડવું.

ચાવલ તથા ખીચડી વધારેલો લાલ પકાવવાની રીત.

ચાવલ યા ખીચડી વઘારેલું પકાવવું હોય તેને માટે આ એ વીવીધ વાંનીમાં જેમ લખેલું હોય તેમ પેહલે બધો સામાન તૈયાર

કરવેા અને ચેાખાને ચુંટી ધેાઇને પાણીમાંથી કાઢી લેવું. પછી કલઇવાળી તપેલીમાં ઘીને ચુલે મુકી કકડેને કેાઈ લેાક લાલ પકાવવા માટે કાપેલા કાંદાને તેમાં ફીકા લાલ તળીને તેમાં ધેાયલા ચેાખા નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી ચેાખા ફીકા લાલ અથવા ઘણાજ ઘેરા લાલ તળાય પછી તેનાં મીજાંન પ્રમાણે જેટલું પાણી નાખવા લખેલું હેાય તેટલું તેમાં રેડીને પછી બીજો જે સામાન અંદર નાખવાનેા હેાય તે નાખીને પકાવે છે. કેાઇક લેાક વળી ચાવલ યા ખીચડી જેટલું લાલ પકાવવા છાપેલું હેાય તે પ્રમાણે કાંદા ઘેરેા લાલ અથવા તેા બળી ગયલેા નહી તેા પણ ઘણેાજ ઘેરા કૉફી યા ચૉકલેટ રંગનેા થવા આવે કે તુર્તજ તેમાં ઉપર મુજબ પેહલે પાણી રેડી દઇને પછી ચેાખા અને ખીચડી હેાય તેા સાથે દાળ તથા બીજું જેમ નાખવું હેાય તેમ નાખીને પકાવે છે. ઘણા લેાક ગેાળ યા ખાંડ બાળીને તેનેથી ચાવલ યા ખીચડી લાલ પકાવે છે, તેમ કરવા માટે ઉપર લખ્યા મુજબ ચાવલ યા ખીચડી માટે પેહલે બધેા સામાન તૈયાર કરવેા અને એક તપેલીમાં ઘી નાખી તેમાં કાપેલા કાંદાને ગેાલાબી રંગનેા તળીને બધેા એક રકાબીમાં કાઢી લઇ ઘીમાં સેજબી કાંદા રેહવા દેવેા નહી. તે પછી જો એક શેર ચેાખાના ચાવલ યા એટલીજ ખીચડી રાંધવી હેાય તેા તેને માટે ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડ અથવા ઝીણી સેાપારી જેટલા ગેાળનેા કચરેા કાઢી સેાજો કરીને તેને ઘીમાં નાખવું અને તે પીગળી જાય પછી ચાવલ યા ખીચડી જરા લાલ રંગનું કરવું હેાય તેા ખાંડ યા ગેાળ બળીને રતાસ પકડવા માંડે ત્યારે તેમાં જીરૂં તથા નીમક ભેળી રતાસ પર આવેને ચાવલ યા ખીચડી માટે જેટલું પાણી રેડવાં છાપેલું હેાય તેટલું આગમચથી ભરીને તૈયાર રાખી તેમાંથી થેાડું તપેલામાં રેડવું અને તે કકડીને પેલી બાળેલી ચીજ બરાબર પીગળી જાય પછી બધું પાણી રેડી તળેલેા કાંદા તથા બાકીનેા જે સામાન હેાય તે અંદર નાખીને ઉપર લખ્યા મુજબ ચાવલ યા ખીચડી પકાવવું. પણ જો ચાવલ યા ખીચડી ઘણુંજ લાલ કરવું હેાય તેા ગેાળ યા ખાંડ બળીને લગભગ કાળું થાય કે સેજ પણ થેાભ્યા વગર તુર્તજ તેમાં ઉપર મુજબ પાણી મેળવીને પછી એજ રાતે ચાવલ યા ખીચડી પકાવવું.

ચાવલ તરકારીમાં.

આએ ચોપડીમાં ચાવલ વઘારેલા છાપેલા છે તે પ્રમાણે પણ ખપ જોગા ચાવલ પકાવીને તેનાં મીજાન પ્રમાણે કાઇ પણ જાતની સુકી તરકારીના ઝીણા કટકાને તળીને તે ચાવલ તૈયાર થાયને માહે ભેળવા.

ચાવલ નાતના (ન્યાતના.)

ભાગેલા કટકા સાથની નહી પણ મજાહની બધી આખી નવી ચણાની અડધી ટીપરી દાળને ચુંટી સોજી ધોઇને ચાવલ પકાવવાની અગાઉ પુરતાં ઠંડાં પાણીમાં બાર કલાક ભીનવી રાખવી. પછી મોટા ચાર શેર કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી ઘીમાં કકરા લાલ તળીને માહેથી આંધરાની ચમચથી કાઢીને જુદાં રાખવા. ત્યાર બાદ કણકી વગરના તદન આખા ઝીણા જુના ચુંટેલા એક પાયલી જીરાસાલ ચોખાને ઠંડાં પાણીથી સોજા ધોઇને નવી કોરી ટોપલીને સોજી ધોઇ તેમાં નાખી બધું પાણી નીકળી જવા દેવું. તેટલાં એ ચોખા તથા પાણી સમાય તેટલા ઉભા ઘાટનાં કલેઈ ભરેલાં તપેલાંમાં આસરે પાંચ શેર જેટલું પાણી રેડી એ પાણીને અધરન કહે છે તે ઢાંકીને ચુલે બળતે મુકવું અને પાણી ખુબ તરેહ કકડે ત્યારે માહે ચોખા, દાળ તથા તોળેલું એક પાશેર નીમક નાખી ચમચે ભેળીને ઢાંકણ ઢાંકી ચુલે રાખવું. જો કે એ ચાવલ ચરેલા પકાવવાના હોય છે તોપણ બીજા ચાવલની માફક એ પોચા નહી પણ મજાહના છુટા અને મોકરા રાંધવાના છે માટે જ્યારે અંદરનું બધું પાણી સુકાઇ ચોખા ચરીને મજાહના મોકરા છુટા થાય ત્યારે ચમચ ફેરવીને અંદરથી ચોખો કાઢીને ચાંપી જોવો અને ચરેલો નહી પણ સેજ કાચો જેવો લાગે તો પછી ઉપરથી ફરતું જરા પાણી છાંટીને જરાવાર રાખ્યા પછી ચરેલા છુટા મોકરા ચાવલ થાય ત્યારે ઘણું સોજું એક શેર જેટલું ઘી ચાવલની ઉપરથી ફરતું નાખીને પાછું ઢાંકણ ઢાંકી દંગાર પર બાફણે ચાવલ રાખવા અને મજાહના ચરેલા સુકા ચાવલ થાયને ઉતારીયા પછી કાઢીને ઉપરથી પેલા તળેલા કાંદા નાખવા.. એ ચાવલ પારસીની ન્યાતમાં બનાવે છે તેવાજ થાય છે. થોડા ચોખા રાંધવા હોય તો તેનાં મીજાંન પ્રમાણે ઉપલા હીસાબ કરતાં પાણી જરા વધારે નાખવું જોઇયે.

ચાવલ નાળીયેરનાં દુધમાં પકાવેલા.

સોજા બારીક જીરાસાલ અથવા ગુણના ચોખા ટીપરી ૨, કાંદા શેર ૧, ઘી શેર ૦ાા, નીમક તોળા ૧ાા, મોટાં સોજાં નાળીયેર ૨, તજનો કટકો ઇંચ ૨, જાવંત્રી જાયફળ ૨ ની, એળચી; લવંગ તથા મરીના દાણા દરેક ૧૫.

નાળીયેરને ખમણીને તેનું પોણાબે શેર દુધ કાઢવું. જાવંત્રી તથા તજના કટકા કરવા. ચોખાને ચુંટીને સોજા ધોવા. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘી નાખી તેમાં બદામી રંગના કકરા તળી માહે ચોખા નાખી તેને પણ બદામી રંગના તળવા અને એમાં નાળીયેરનું દુધ, નીમક તથા બધો ગરમ મસાલો નાખી બળતાં ઉપર ઉંધાડી તપેલી મુકવી અને પાણી સુકાયને ઇંગારે રાખી અવારનવાર ચમચનો ડાંડો ફેરવી ચોખા બરાબર નરમ થાયને ઉતારવું. પણ જો ચોખા કડણ હોય તો જરા પાણી છાંટીને નરમ કરવા. એ ચાવલ મસાલાની દાળની સાથે ખાવા. બાફેલા ચાવલ પકાવવા હોય તો ઉપર લખેલા બીજો કાંઇ પણ સામાન નાખવો નહી પણ ફકત નાળીયેરનું દુધ તથા નીમક નાખીનેજ પકાવવા. ચોખા નવા હોય તો નાળીયેરનું દુધ અડધો શેર ઓછું કાઢવું. એક શેરથી વધારે ચોખા પકાવવા હોય તો નાળીયેર તો ઉપલેજ હીસાબે લઇ ચોખાના પ્રમાણમાં દુધ ઓછું કાઢવું. કારણ ઉપલે હીસાબે કાઢેલું દુધ નાખતાં ચોખા ચરી ગયા પછી દુધ રહી જશે અને તેને બાળતાં ચાવલ ખીર જેવા થઇ જશે. તેટલા માટે બરાબર મીજાંન સર દુધ કાઢવું જોઇયે.

ચાવલ બાફીને ઓસાવેલા.

જીરાસાલ અથવા ગુણના સોજા બારીક એક શેર ચોખાને ચુંટી સોજા ધોવા અને એક ઉભા ઘાટની કલઇવાળી તપેલીમાં આસરે ચાર શેર જેટલું ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ચુલે બળતે મુકવું અને અંદર કકરા પડીને પાણી ઉછળે ત્યારે તેમાં ધોયલા ચોખા તથા આસરે હઢી તોળા નીમક નાખીને પછી તપેલીને થોડીવાર ઢાંકવી. પણ પાણી ઉભાય નહી તેની સંભાળ રાખવી અને અંદર ઘણા કકરા આવે પછી ઢાંકણ કાઢી નાખવું. એ ચાવલ

ચરવા આવે છે ત્યારે પાણીમાં બધું ફીણ આવીને ચાવલ ઉપર તરી આવે છે તે વખતે ચમચમાં ચોખા કાઢીને ચમટીથી ચાંપી જોવા અને નરમ લાગે તો તુર્તજ ઉતારી પાડી એક તપેલી ઉપર સાફ બોયું મુકી તેમાં પાણી સુધાંજ ચાવલ નાખીને ઓસાવી કાઢવા અને બધું પાણી નીકળી જાયને પાછા તપેલીમાં નાખીને ગરમ ભેભટ અથવા સેજ ઇંગાર પર રાખવા. ચોખો ચાંપી જોતાં નરમ લાગે પછી વધુ વાર પાણીમાં રહેતાં ચાવલ પોચા થઇ જશે. માટે તેમ થવા દેવું નહી. એ ચાવલ બાફતી વેળા અંદર એક ખાટાં લીંબુનો રસ નાખ્યાથી ચાવલ ઘણા સફેદ થશે.

ચાવલ બાફેલા.

સેાજા બારીક જીરા સાલ અથવા ગુણના એક શેર ચોખાને ચુંટીને કલઇવાળી તપેલીમાં સેાજા ધોવા અને ચોખા નવા હોય તો દોઢ શેર અને જુના હોય તો બે શેર ઠંડું પાણી નાખી રાઢ તોળો નીમક નાખી ચુલે બળતા ઉપર મુકવું અને કકરો પડે ત્યારે અંદર ચમચ ફેરવવી તેથી ચોખાં તપેલીમાં એક બો દુ ઢગલો થાય નહી. ચોખા ચરીને સીજી રહે ત્યારે માહે ચમચનો ડાંડો ફેરવીને ચાવલ તળે ઉપર કરીને બાફણે રાખવા અને હેઠેથી બળતું કાઢી નાખી ઇંગાર પર રાખવા. આઠ દસ મીનીટ પછી ચાવલની અંદરથી ચોખો કાઢીને ચાંપી જોવો અને કઠણ લાગે તો ઉપરથી સેજ પાણી છાંટીને નરમ થાય ત્યાં સુધી ઇંગારે રાખવા. પણ હેઠે લાગવા દેવા નહી. એ બાફેલા ચાવલમાં રાંધતી વેળા ગમે તો એક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ઘી નાખવું. ઉપર એક શેર ચોખામાં પાણી નાખવા લખેલું છે તે હીસાબે બે શેર યા તેથી પણ વધુ ચોખો હોય તેમાં જો પાણી રેડવું હોય તો એક શેર ચોખા ચરે તે કરતાં તેને સેજ વધુ વાર લાગે અને પછી બાકીનું બધું પાણી માહે રહી ગયાથી તે બધું બાળે તેટલાં તો ચાવલ તદનજ અટવાઇ જાય, તેટલા માટે તેનાં પ્રમાણમાં ધારીને પાણી ઓછું રેડવું જોઇયે.

ચાવલ ભુંજેલા ચોખાના બાફેલા રાંધેલા.

કણુકી વગરના સેાજા ઝીણા જીરાસાલ જુના થોડા ચોખાને ચુંટવા પછી સાફ ઠીકરાંને ચુલે ધીમી આંચે મુકી તેની ઉપર ચોખા

નાખી એમજ રહેવા દેવા નહી પણ ફેરવ્યા કરવા અને બધાં ચોખા એક સરખા પીળા ઘેરા રંગના ભુંજાયને કાઢી લઇ ઠંડા થાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી સોજા ધોઇ ઉપર ચાવલ બાફીને ઓસાવેલા છે તે રીતે પણ કાચા ચોખાને બદલે એ ભુંજેલા ચોખાને ઓસાવેલા રાંધવા. કોઇ લોક મરડાવાળાં દર્દીને કોકમની કઢી સાથે એ ચાવલ ખવાડે છે.

ચાવલ વઘારેલા.

જીરાસાલ અથવા ગુણના બારીક ચોખા ટીપરી ૨, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦ા, નીમક તોળો ૧ાા, ચુંટેલું જીરૂ; તજના નાના કટકા; આખાં કાળાં મરી તથા બાદીયાંનના નાના કટકા દરેક તોળો ૦ા, એલચી તથા લવંગ દરેક ૧૨.

ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇને પાણીમાંથી કાઢીને તૈયાર રાખવા પછી કાંદાને બારીક સેવ જેવા કાપી ચાવલ બદામી રંગના કરવા હોય તો ઘણો સેજ લાલ તળવો, જરા લાલ ચાવલ માટે બરાબર લાલ તળવો, પણ ચાવલ ઘણા લાલ કરવા હોય તો તેને માટે ઘણોજ લાલ કાંદો તળવો અથવા લાલ થયા પછી માહે બાળેલી ખાંડનો રંગ એક નાનો ચમચો ભરીને નાખવો, તેથી પણ ચાવલ ઘણા લાલ થશે. તે પછી જીરૂં તથા બીજો બધો સામાન માહે ભેળી ચોખા જુના હોય તો બે શેર અને નવા હોય તો દોઢ શેર પાણી રેડી નીમક નાખી ઢાંકીને બળતે રાખવું અને માંહે બે જોશ આવેને ધોયલા ચોખા નાખી બળને રાખવું. પણ સફેદ ચાવલ પકાવવા હોય તો તેમાં કાંદા તળાયા પછી બીજો સામાન નાખવો નહી પણ પાણી નાખ્યા પછી તે નાખવો. અને ચોખા નાખ્યા પછી ઢાંકણુ ઢાંકવું અને અંદર કકરા આવેને ચોખા તપેલીમાં એક બોરફુ ઢગળો થાય નહી માટે માહે ચમચ ફેરવવી. પણ નવા ચોખા હોય તો કકરો પડતી વેળા માહે ચમચ ફેરવ્યા કરીને પછી ઢાંકણુ ઢાંકવું. જયારે ચોખા ચરીને સીજી રેહ ત્યારે અંદર ચમચનો ડાંડો ફેરવી ચાવલને તળે ઉપર કરી બળતું કાઢી નાખીને ઇંગારે બાફણે રાખવા. આઠ દસ મીનીટ પછી અંદરથી ચરેલો ચોખો કાઢીને ચાંપી જોવો અને ચાવલ બરાબર નરમ થયલા નહી લાગે તો ઉપર જરા પાણી છાંટીને જરા વાર ઢાંકીને ઇંગારે રાખી ચાવલ બરાબર ચરેને ઉતારવા. એ ચાવલ સાધારણ થશે

પણ વધારે સારા બનાવવા હોય તો આએ ચોપડીમાં કવાબ દમોરી છાપેલા છે તે મુજબ અડધો રતલ ગોસ્તના તળેલા કવાબ બનાવવા અને બદામની નવટાંક બીજને છોલી બએ કટકા કાપી નવટાંક કીસમીસ દરાખને સાફ કરી ધોઇ દોઢ પાશેર ઘીમાં બેઉ જુદું જુદું તળી કાઢયા પછી અડધો શેર કાંદાને છોલી સેવ જેવા કાપી એ બાકી રહેલાં ઘીમાં કકરા લાલ તળીને કાઢી લેવા અને ચાવલમાં કવાબ ભેળીને કાઢયા પછી ઉપર એ બદામ દરાખ તથા કાંદા ભભરાવીને નાખવા. જો ચાવલ મીઠા પસંદ હોય તો ચાવલ સીજે પછી માહે નવટાંક ખાંડ ભેળીને બારૂણે રાખવા. તાલીમખાંનના દીલ્હીના ચોખા આવે છે તેના અથવા કમોદના પમરતા ચોખા આવે છે તેના ચાવલ પકાવેલા વધારે સારા થાય છે. પણ એ ચોખા કદ.ચ નરમ થઇ જાય માટે પહેલે પાણી સેજ ઓછું નામીને તે સુકાય પછી જો ચાવલ ચરીયા નહી હોય તો ઉપરથી થોડું પાણી છાંટીને બરાબર ચેરવવા. બે શેર યા તેથી પણ વધારે ચાવલ રાંધવા હોય તો ઉપર એક શેરમાં પાણી નામ્વા છાપેલું છે તે હીસાબે લેવું નહી. કારણ ચોખા ચરતાં વાર લાગશે નહી અને બધું પાણી અંદર રહી જશે અને તે બધું બાળેતાં તો ચાવલ ખીર જેવા થઇ જશે. તેટલા માટે જેટલા વધુ ચોખા હોય તેનાં પ્રમાણમાં આપણી સમજણ મુજબ પાણી ઓછું લેવું જોઇયે.

ચાવલ વધારેલા બીજી રીતના.

સોજા બારીક જીરાસાલ ચોખા ટીપરી ૧॥, સોજી મસુરની દાળ ટીપરી ૦॥, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦॥, નીમક તથા આદુ દરેક તોળો ૧॥, લસણ એળચીના દાણા, લવંગ તથા તજ દરેક તોળો ૦॥.

એળચી, લવંગ તથા તજને ઠીકરાં ઉપર ઇંગારે મુકી કોરાં કાગજના ડુચ્યા વડે જરાવાર ફેરવ્યા કરી સેજ તાપ લાગી તેમાંનો ભીનાસ નીકળી જાયને તદનજ કોરડા પાતા ઉપર ઘણુંજ બારીક પાઉદર જેવું પીસવું. આદુ લસણને છોલી ઘણોજ બારીક ભુકો કાપવો. ચોખા દાળને ચુંટી બેઉ જુદું જુદું ધોઇ પાણીમાંથી કાઢી નાખવું. કાંદાને છોલી ઘણા બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં ફીકા લાલ રંગના તળી માહે આદુ લસણ નાખી

ચમચથી ફેરવ્યા કરી એ તળાય અને કાંદા ઘેરા લાલ થાયને માહે પીસેલો મસાલો નાખી તેને સેજ તળીને ચોખા નવા હોય તો ઠંડું પાણી દોઢ શેર અને જુના હોય તો પોણા બે શેર નાખી ચોખા તથા નીમક નાખી ચમચથી બધું મેળવીને ઢાંકણ ઢાંકી મધ્યમ બળતે રાખવું અને ચોખાને કાઢીને નખથી દાબતાં ભાગી જાય તેટલા સેજ ચરે ત્યારે અંદર દાળ ભેળવી અને બધું પાણી સુકાઈ ચાવલ બરાબર થાયને ઉતારવા પણ તે અરસામાં ચાવલ ભાગે નહી તેમ એક બે વખત ચમચથી તળે ઉપર કરવા. એ ચાવલ ગોસ્ત અથવા મરઘીના સૉસ સાથે ખાવાને સારા લાગે છે.

ચાસ પાયલા બીટરૂટ.

સુકાયલા નહી પણ મજાહના તાજા રસદાર અને સેરડીના જેટલા જાદા પણ તદન કુમળા બીટરૂટ લેવા અને તેની છાલ છોલીને ૦। ઇંચ જાદી બધી ગોળ કાતરીઓ કાપી તોળીને તે અડધો રતલ લેવી. પછી કલઇ ભરેલા પાઠીયામાં એક પાશેર સોજું ઘી નાખી ચુલે મધ્યમ બળતે મુકવું અને તે બરાબર કકડેને માહે બીટરૂટની બધી કાતરીઓ નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને જરા તળાયને ઉતારીને અંદરનું બધું ઘી કાઢી નાખી અડધો શેર ઠંડું પાણી રેડી સપાટ ભરેલી અડધી ચમચી નીમક નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ચુલે મુકી તેની ઉપર પાણી આપી ધીમી આંચે રાખવું અને અંદરનું પાણી સુકાવા આવે તો ઢાંકણ પરનું પાણી માહે રેડવું અને બીટરૂટ નરમ થાય અને અંદર સેજ પાણી રહે ત્યારે એમાં અડધો શેર સેંજી ઝીણી ખાંડ મેળવીને ઢાંકણ કાઢી નાખી અવારનવાર ચમચથી તળે ઉપર કરી શીરો ધાડો થાયને ઉતારી ટ્રેસ્ટ માટે છુંદેલી એલચી જાયફળ જરા ભેળવું. ખાતી વેળા પાછું જરા ગરમ કરવું. એ વાંની સારી લાગે છે.

ચાસ પાયલી તરકારી.

સારી જાતના સોજા એક શેર શકરકંદને છોલી તે સાધારણ જાડો હોય તો એમજ રાખવા પણ ઘણો જાડો હોય તો ઉભાં બે ફાડમાં કાપવાં અને કટકા કરવા હોય તો અડધીથી પોણી ઇંચ જાડી કાતરીઓ કાપવી, કમોદીયો કંદ એક શેર લેવો અને તે મોટા રવાનો હોય તો બાફેલો નહી પણ એમજ છોલીને અડધી ઇંચ

જાડી કાતરીઓ કાપીને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવવો, પણ રતાળુના જેવો હોય તો તેને બારીક છોલીને કાતરીઓ કાપી એમજ રાખવી, તેમજ રતાળુ કંદ પણ એટલાજ લઇ તેને બારીક છોલીને એવી રીતે કાતરીઓ કાપવી અને એ ત્રણમાંનું જે એક હોય તેને આગ્ને એ પડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી તળેલી તરકારીમાં છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબ પુરતાં દુખતાં ઘીમાં મજાહનો લાલ તળીને ઉતારીને ઘીમાંજ રહેવા દેવો, અને અડધો શેર પેહલાં નંબરની સોજી શાક-રીયા ખાંડનો સેજ ચાસવાળો શીરો કરીને પછી પેલા તળેલા કંદને ઘીમાંથી આંબરાંની ચમચે કાઢીને એ શીરામાં નાંખી ધીમી આંચે ઉંધાડું મુકવું. અને શીરો જરા બળેને ઇંગારે રાખી બરાબર ચાસ પીને કદ મજાહનો જલેબી જેવો થાયને ઉતારીને ઘણો સોજો ગોલાબ નાનાં બે ચમચા જેટલો ઉપર છાંટવો. તળીયા વગર શક્કરકંદને ચાસ પાવો હોય તો દોઢ પાસેર ખાંડનો પાતળો શીરો કરી તેમાં બાળેલી ખાંડનો રંગ જરા નાખી ફીકા લાલ રંગનો કરીને પછી તેમાં શકરકંદની છોલેલી કાતરીઓ ઉપલા વજનની નાખીને ધીમી આંચે રાખી અરધો શીરો બળેને ઢાંકણુ કાઢી નાખી પુરતે ઇંગારે રાખી કંદ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ફેરવવો અને બરાબર ચાસ આવેને ઉતારી ઉપર મુજબ ગોલાબ છાંટવો.

મોટાં અથવા જીણાં પાકાં એક શેર ટામોટાં લેવાં અને આએ ચોપડીમાં પીચ, એપ્રીકોટ તથા ટામોટાં છોલવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે ટામોટાંને છોલવાં અને દોઢ પાસેર ખાંડનો જરા ચાસ વાળો શીરો કરી તેમાં નાખી ચુલે ઉંધાડું મુકી ત્રણેક જોશ આવેને ઇંગારે રાખવું અને શીરો પીને ટામોટાં ટાઇટ જેવાં થાય ને ઉતારવા.

દોધીને છોલી ચાખીને મીઠું લેવું અને તેનો ગર તથા બીયાં કાઢી નાખીને સોપારી જેટલા કટકા કાપવા અને મોટા કરવા હોય તો લાંબા ચાર ઇંચના ફાડચાં કાપીને તેને ખાવાના કાંટાથી છુટા છુટા ચોખા દેવા અને એક શેર કટકાએ અડધો શેરને હીસાબે ખાંડ લઇ તેનો ચાસવાળો શીરો કરી માંહે દોધી નાખીને ચુલે ઉંધાડું મુકી બે ત્રણ જોશ આવેને ઇંગારે રાખી મજાહનું સેજ ટાઇટ મુરબ્બા જેવું થાયને ઉતારી ઉપર સોજો ગોલાબ નાના .. ચમચા છાંટવો.

દલદાર કાચાં મીઠાં પપાંઉને છોલી બીયાં કાઢી કટકા કાપીને તેને પણ દોધીનીજ કાની ચાસ પાવો.

પીળા છાલનાં નહી પણ ગેલાબી રંગની છાલનાં સેાજાં એક શેર ગાજર લેવાં અને તેને છોલીને ઉભાં બે ફાડચાં કાપી અંદર લીલા રંગનેા ભાગ હેાય તેટલું કાઢી નાખીને પછી બાકીના ગાજરની જરા જાડી સળી કાપવી અથવા અડધી ઇંચના સમચેારસ કટકા કાપી ધેાઇને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવવાં. પછી અડધેા શેર સેાજા ગેાળનેા ભુકેા કરી ત્રણ પાશેર પાણીમાં પીગળાવીને કલઇ ભરેલા પાટીયામાં જાંજરાં કપડાંથી ગાળી ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને માહે કકરેા પડીને ઉપર મેલ આવે તેા આંધરાંની ચમચથી કાઢી નાખીને મજાહનેા નીતરેા તદન પતળેા શીરેા કરી તેમાં સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક તથા ગાજરની સળી યા કટકા ભેળી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમી આંચે રાખી અવારનવાર ઉઘાડીને માહે ચમચ ફેરવવી, અને શીરેા ટાઇટ થવા આવે અને ગાજર પેાચાં થયાં નહી હેાય તેા કકડતું પાણી થેાડું ભેળાને ઢાંકવું અને ગાજર નરમ થઈ બરાબર ચાસ પીને લાલ થાયને સેજ ટાઇટ જેવાં પણ જરા શીરા સાથે ઉતારવાં. પણ શીરેા એકદમ ટાઇટ કરવેા નહી, તેથી ઠંડું થયા પછી ચીકટ ચીકી જેવું થઈ જશે. ખાટાં મીઠાં ગાજર કરવાં હેાય તેા ચીચેારા કાઢેલી ઉઢી તેાળા આમલીને કેાડીનાં વાસણમાં નાના છ ચમચા ઠંડાં પાણી સાથે એકથી દોઢ કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચેાળીને ડેાહરૂં કાઢી લઈ છુંછેા ફેંકી દેવેા અને ઉપર મુજબ ગાજરની સળી અથવા કટકા ચાસ પીને તૈયાર થવા આવેને માહે ડેાહરૂં ભેળવું અને તે બળીને પાછું ચાસ પીને ઉપર મુજબ ટાઇટ થાયને ઉતારવું.

વસઇનાં પાકાં પણ કઠણ મેાટાં પાંચ કેળાંને છોલીને તેની અકેક ઇંચ જાડી કાતરીએા કાપવી અને ઉપર ગાજરમાં લખ્યા મુજબ અડધા શેર ગેાળનેા પણ સેજ ચાસવાળેા શીરેા કરીને એને પણ એજ રીતે ચાસ પાવેા.

જર્દઆલુ અથવા બેાખારી આલુ એક શેર લેવાં અને તેને ધેાઈ સાફ કરી પેાણેા શેર ખાંડનેા ચાસવાળેા શીરેા કરી તેમાં નાખી ચુલે ઉઘાડું મુકી ત્રણ ચાર જેાશ આવે પછી ઇંગારે રાખવું અને બરાબર ચાસ પીયેને ઉતારવું. પાકેલાં પણ કઠણ તાજાં અંજીર મેાટાં હેાય તેા બાર અને નાનાં હેાયતેા પંદર લેવાં અને

તેને છોલીને તેને માટે પોણો શેર ખાંડનો વધારે ચાસવાળો ટાઇટ શીરો કરી તેમાં નાખી બે ત્રણ જોશ આવેને એજ રીતે તૈયાર કરવાં.

બીયાં વગરનાં કુમળાં નાનાં છ વેંગણાંને છોલી ઉભાં બે ભાગમાં ચીરી ડીચકાં આગળથી વળગેલાંજ રાખીને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવવાં. પછી અડધો શેર ખાંડનો બરાબર ચાસવાળો શીરો કરી તેમાં નાખી બળતે ઉઘાડું મુકવું અને ત્રણ ચાર જોશ આવેને ધીંગારે રાખી બરાબર ચાસ પીને ટાઇટ થાયને ઉતારવું. કુમળાં મોટાં વેંગણાં હોય તો તેને છોલી પોણી ઇંચ જાડી કાતરીઓ કાપી તને ઘીમાં તળીને પછી ચાસ પાવો.

ઉપર લખેલી જેબી તરકારીને ચાસ પાવો હોય તેની ઉપર ઢાંકણ ઢાંકવું નહી અને જે એક ચાસ પાયલી તરકારી યા આલુ, અંજીર હોય તેને આએ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી બારી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સેજ ગ્રેવી સાથનું અથવા ઘી પર પકાવી તેમાં ભેળીને પાંચેક મીનીટ ધીંગારે મુકવું.

ચીકન પાઇ.

મજાહેનાં ફરયે ત્રણ પીલાં લેવાં અને આએ ચોપડીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સમારીને પેહલે તેનાં ઉભાં બે ફાડચાં કાપીને પછી તે એકેક ફાડચાંના બબે કટકા કાપવા, પછી આએ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી મસાલાનું પેહેલું છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબ પટેટાને છોલીને બબે ફાડચાં કાપવાં અને પીલાંને ચરતાં કાંઇ વખત લાગતો નથી માટે તેમાં લખ્યા મુજબ પકાવવા મુકી પટેટાને પણ પીલાંની સાથેજ નાખવાં. પણ કદાચ પટેટા જલદી ચરી જાય અને પીલાંને વખત હોય તો પછી પટેટાને માહેથી કાઢી લેવા અને પાઇ ભુંજાતી વેળા દીશમાંની ગ્રેવી સુકાય છે માટે જરા વધારે ગ્રેવી સાથનું પકાવવું. પણ એમાં હળદ મુદલ નાખવી નહી પણ બાકીનો બીજો બધો સામાન તો તેટલોજ લેવો અને ભુંજાતાં બળીને ખટાસ ઓછો થાય છે માટે તેમાં લખ્યા કરતાં સૉસ તથા લીંબુનો રસ પણ વધારે નાખવો, તેમજ બાફેલાં ઇડાં છ લઇ તેના ઉભા બબે કટકા કાપવા અને મસાલો ગરમ ભેળીને તૈયાર કીધા પછી પફપેસ્ટ પાઇનો આએ ચોપડીમાં છાપેલો છે તેટલો બનાવીને આએ બધું પકાવેલુ

તથા ઇંડાં સમાય તેટલું મોટું ઉંડું પાઇ દીશ લેવું અને વણેલા પફપેસ્ટની ઉપર ઉલટું મુકીને દીશની કીનારી બરાબરનો પેસ્ટ કાપવો અને કાપ્યા પછી બાજુ પરનો બાકી વધેલા પેસ્ટની બે આંગળ જેટલી પોહોળી સરખી ચીપ કાપી તેને દીશની કીનારીની ઉપર ફરતી સરખી મુકીને તેના બેઉ છેડા પર જરા પાણી ચોપડીને સાંધો બરાબર મેળવા દેવો. ત્યારબદ પીલાંના કટકા તથા પટેટાને દીશમાં એવી માટે ખાંચા રહે તેમ સફાઇથી સરખું અળગું ગોઠવીને ઉપરથી ઇડાંને સરખાં ઉલટાં મુકવાં. જેથી માહે ખાંચા રેહશે તેમાં બધી એવીને રેડવી. તે પછી દીશની કીનારીપર મુકેલા પેસ્ટની ચીપની ઉપર પાણી ચોપડીને પછી પેલો દીશની બરાબર કાપેલો પફપેસ્ટ સેજ ખેચીને તેની ઉપર સફાઇથી મેલીને દીશની ઉપરના પફપેસ્ટની કીનારી બાહેર નીકળેલી હશે તેને ચાલતી છરી વડે સરખો કાપીને પછી પેસ્ટના વધેલા ટુકડાને જરા પતળો વણીને પેસ્ટ કટર આવે છે તેનેથી ફુલના આકારનાં અથવા બીજી કાંઇ તરેહનાં કાપીને દીશની વચમાંના પેસ્ટના ભાગને જરા પાણી ચોપડીને તેની ઉપર વળગાવીને પછી આખાં પેસ્ટની ઉપર માખણનું જરા જાડું પડ ચોપડીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું. પાઇના ક્રસ્ટને ઉપરથી વધારે સીનગાર આપવો હોય તો પફપેસ્ટ વધારે બનાવવો અને ઉપર લખ્યા મુજબ પેહલે દીશની ઉપર મુકયા પછી બાકી જે ક્રસ્ટ વધે તેને સફાઇથી એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલો પતળો વણીને દીશની ફરતી કીનારીની ઉપર આવે તેટલી લાંબી, અને અડધી ઇંચ જેટલી પોહોળી એક ચીપ સફાઇથી કાપીને કીનારીની ઉપર પાણી લગાડીને પહેલે એ ચીપને તેની ઉપર વલગાવીને મુકવી. તે પછી બાકી રહેલા પેસ્ટના ટીન કટરથી ફુલ, પાદડાં તથા બીજા જુદી જુદી તરેહના જરા મોટા તેમજ નાના બધા કટકા કાપીને પ્રથમ ક્રસ્ટની ઉપર જરા પાણી ચોપડીને તેની વચોવચમાં આસરે ચારેક ઇંચ જેટલું મોટું ગોળ કરણ યા બીજી કંઇ તરેહનું ગોળ ચકરડું વળગાવ્યા પછી બાકી રહેલા ટુકડાઓને અકેક સાથે અડડાવીને આખા ક્રસ્ટની ઉપર વળગાવીને પછી એ બધાંની ઉપર જરા માખણ લગાડીને ભુંજવું, સાદા ક્રસ્ટ કરતાં આએ રીતે બનાવેલો ક્રસ્ટ ઘણો શોભે છે. માખણના ક્રસ્ટનોજ ટેસ્ટ વધારે સારો લાગે છે પણ ચરબીના

કસ્ટનાં પડ ઘણાંજ બારીક કાગજ જેવાં થાય છે. પણ એ કસ્ટ ઠંડો થયાથી પડ ઠીસઇ જાય છે કે જેમ માખ્ખણનો થતો નથી. ઉપર ગોસ્ટ અથવા મચ્છી મસાલાનું પેહેલું બનાવવા લખ્યું છે તેને બદલે ગમે તો ગોસ્ત અથવા મચ્છી મસાલાનું તીજુ છાપેલું છે તે મુજબ ચીકન પકાવીને પછી ઇંડા સાથે એ દીશમાં ભરવું. પણ એમાંથી સૅાસ તથા લીંબુનો રસ વધારેજ નાખવો જોઇયે.

ચીકી કાજુની.

સોજાં નવાં કકરા ભુંજેલાં કાજુને છોલી ભાંજી ભોંયસીંગના જેટલા કટકા કરવા, અને ચીકી ભોંયસીંગનીમાં લખ્યા મુજબ પણ ભોંયસીંગને બદલે તેટલાંજ વજનના એક કાજુના કટકાની તેજ રીતે ચીકી બનાવવી.

ચીકી ચણા તથા મમરાની.

સોજા તાજા કકરા મમરાને ચુંટીને પછી તોળીને તે અડધો શેર એટલે ચઉદ તોલા લેવા. પણ મમરા ઘણાજ કકરા નહી હોય તો પછી સાફ ઠીકરાને ધીમી આંચે ચુલે મુકી સેજ ગરમ કરીને પછી થોડાજ ઇંગાર પર રાખવું. કારણ બળતે રાખતાં તે વધારે તપી જાય છે, અને તેની ઉપર મમરા સફેદ રેહતા નથી પણ રતાશ પકડે છે. તે પછી ઇંગારે ઠીકરાંની ઉપર સમાય તેટલા થોડા મમરા નાખી તેને એમજ મુકી રાખતાં પણ ડાજે છે માટે સોજાં કોરાં કાગજના કટકાનો ડુચો કરી તેનેથી મમરાને ફેરવ્યા કરવા અને તે સેકઇને બરાબર ગરમ થાય પણ સફેદજ હોય ત્યારે ઉતારીને બેઉ હાથે ઠીકરાંને પકડીને તેની ઉપર મમરાને હલાવતાં હલાવતાંજ તુર્ત બીજાં કોરડા વાસણમાં સેરવી દેવા. કેમકે એટલો સેજ પણ વખત ગરમ ઠીકરાંની ઉપર એકજ જગ્યા પર રેહતાં હેઠેથી મમરા લાલ થઇ જાય છે. એ રીતે બધા મમરાને સેકીને તૈયાર કરવા. પછી સાધારણ ચીકી બનાવવી હોય તો પોણો શેર અને વધારે મીઠી જોઇયે તો પોણો શેર ને નવટાંક સોજો પીળો નરમ ગોળ લઇ તેનો ભુકો કરી થોડાં ઠંડાં પાણીમાં બરાબર પીગળાવીને પછી કલઇ ભરેલી ઉંડી તપેલીમાં ભીનવીને નીચવેલાં જરા ઘટ ધોતાં સફેદ કપડાંથી ગાળીને ચુલે ધીમે બળતે ઉઘાડું મુકી માહે ચમચ ફેરવી નહી, જ્યારે ચાસ થવા આવે છે ત્યારે તેની સપાટીની ઉપર પરપોટાની કાની થવા

પાડે છે અને તે પછી હલવે હલવે શીરાની આખી સપાતીની ઉપર બધા પરપોટા થઇને તેમાંથી ઉકળવાનો આવાજ નીકળે છે તે વખતે બળતું એકદમ ઘણુંજ ધીમું કરી નાખવુ, તેમજ પરપોટા આવવા માડે તે પછી ચાસની અંદર કદીબી ચમચ ફેરવીને ઘુંટવું નહી. કારણ તેમ કીધાથી ચાપ મજાહનો નીતરો ચળકતો રહેશે નહી પણ ગદળો થઇને ગોળની કાની બંધાઇ જશે. તેટલા માટે બધા પરપોટા આવ્યા પછી ધીમી આંચે રાખ્યા બાદ જયારે માહેથી નીકળતો આવાજ ઘણો ધીમો પડવા માંડીને પરપોટા પાછા બેસવા લાગે ત્યારે એક સાફ ચમચામાં જરા શીરો કાઢીને તેને પાછો તપેલીમાં રેડવો અને શીરો ઘણોજ ઘાડો થયલો નહી લાગે તો ઘુંટયા વગર એમજ સેજ વધુ ચુલે રાખ્યા બાદ પાછો એજ રીતે શીરો ચમચામાં કાઢીને પાછો માહે રેડવો અને તેમ કરતાં શીરો રેડાય નહી પણ જાણે તદન ઘણોજ પોચો પતળો સ્પંજનો કટકો હોય તેમ પડીને પછી છેલ્લે ઘાડા શીરાનો રેળો ઉતરીને પછી તેમાંથી બાળના જેવા બારીક ચળકતા તાર જેવું થાય ત્યારે આય ચાસ મમરાની તેમજ બીજી કોઇપણ ચીકી માટે તૈયાર થયલો જાણી હવે સેજબી વધુ વખત ચુલે રાખવો નહી પણ તુર્તજ ઉતારી પાડવો. કારણ તે પછી સેજ વધુવાર ચુલે રહેલા ચાસની જો કે ચીકી થશે ખરી, પણ તે સેજ કરપાયલો હોવાથી તેજદાર અને સારા ટેસ્ટની થશે નહી, તેમજ વળી ઉપર લખ્યા મુજબનો શીરો તૈયાર થવાની સેજબી વધુ વખત આગમચ પણ જો ચાસ ઉતાર્યો હશે તો તેમાં મમરા નાખ્યા પછી તે ચાસ સાથે વળગીને એકેક સાથે જોડાશે નહી અને તેની ચીકી વણતાં બધા મમરા છુટા પડીને ચુંથાઇ જશે. પણ ઉપર લખેલી રીતે ચમચામાંથી ચાસ રેડીને તપાસવાની સમજ નહી પડે તો પછી ઉપર લખ્યું છે તેમ શીરામાંથી નીકળતો આવાજ બંધ પડવા માડીને પરપોટા પાછા બેસવા લાગે ત્યારે એક કોડીની તદન સુકી રકાબીમાં ચાસનું એક ટીપું મુકવું અને જરાવારે તે બંધાયને ઉખાડીને તેની ગોળી કરી જોઇ એ રીને જલદી જલદી બીજાં ટીપાં મુકતાં જઇને તપાસ્યા કરવું અને જયારે ટીપું બંધાઇને તેની કઠણ નહી પણ પોચી ગોળી થાય કે તુર્તજ ઉપર મુજબ તપેલીને ઉતારી પાડી વગર ઢીળે ત્યાં તુર્ત બધા મમરા એકઠા નાખીને ચમચથી જલદી જલદી ચાસમાં બરાબર મેળવી દેવા પછી એક સાફ

પાટીયાની ઉપર અને તેવું નહીજ હોય તો પછી જાદાં સપાટ તળાયાંના મોટા ખુમચાને ઉલટો મુકીને તેની ઉપર ચમચથી કાઢીને ચીકીની મેળવણીને ઢગલાની કાની નહી પણ પાથરીને બધુ સાથે અથડાવીને વચમાં ખાલી ખાંચા રહે નહી તેમ સરખું મુકવું. ત્યાર બાદ તેની ઉપર મોટી વેળણ ફેરવીને સફાઇથી અડધીથી પોણી ઇંચ જાદી ચીકી વણવી પણ બોરદુ પરથી બધી કીનારી ચુથાયલી રહે છે માટે વણુતી વેળા તેને હથેલીથી દાબી દાબીને સરખી કરી સમચોરસ યા લંબચોરસ મોટા કટકા થાય તેમ સરખું વણવું અને ચીકી ફુકી જેવી હોય ત્યારેજ તેની ઉપર લાકડાંની સોઇ સેજ જાદી ચીપ મુકીને જાદાં પાંણાની ધારદાર મોટી છરી વડે ગમે તેટલા મોટા નાના સમચોરસ કટકા થાય તેમ છેક હેથે સુધી કાપ મુકીને તવાથાથી કટકા ઉપાડી લેવા. નવટાંક મમરાની પણ ચીકી થઇ શકે છે. એ ચીકી ઘણી સારી થાય છે. ચણાની ચીકી કરવી હોય તો ભુંજેલા કકરા ચણાને છોલી દારીયા કાઢી તે ઘણા કકરા નહી હોય તો પછી ઉપર મમરાને સેકીને કકરા કરવા લખ્યું છે તે મુજબ એ ચણાને પણ ડાજે નહી તેમ સેકીને પછી તોળીને અડધો શેર લેવા અને સોના અડધો શેર ગોળનો ઉપર મમરાની ચીકી માટે ચાસ બનાવવા છાપેલું છે તેવોજ એનો ચાસ કરીને ઉતાર્યા પછી તેજ પ્રમાણે ચણા ભેળીને પાટીયાં યા ખુનચા ઉપર કાઢી લઇને મમરાનીજ કાની પણ એની અડધી ઇંચ જાદી ચીકી વણવી અને તદન ઠંડી થાયને ઠરે પછી એના ગમે તેટલા નાના મોટા સમચોરસ કટકા કાપીને તવાથાથી ઉપાડી લેવા.

ચીકી તલની.

આએ વીવીધ વાંનીમાં લાડવા તલના છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બીજો સામન કાંઇજ લેવો નહી પણ ફકત તેટલાંજ વજનના તલને તેજ રીતે તૈયાર કીધા પછી તેટલાંજ વજનનો ગોળ લઇને તેનો તેમજ ચાસ કરીને માહે તલ ભેળવા અને લાડવા વાળવાને બદલે ઉપર ચીકી ચણા તથા મમરાનીમાં લખ્યા મુજબ એ મેળવણીને પાટીયાં ઉપર કાઢવી પણ ગરમ ગરમને વણુતાં વેલણુને વળગે છે માટે જરા ઠંડું પડીને ઠરે પછી તેજ રીતે પણ અડધી ઇંચ જાદી ચીકી વણવી અને તદન ઠંડી થાયને ગમે તેટલા નાના મોટા સમચોરસ કટકા થાય તેમ કાપીને તવાથાથી કટકા ઉપાડવા.

ચીકી નાળીયેરની.

સેજપી ખોરાં નહી પણ તદનજ સોજા' પાકટ નાળીયેરનો બધો સફેદ ભાગ ખમણીથી ખમણીને તેને બરાબર નીચવીને તેમાંનું બધું દુધ કાઢી નાખ્યા પછી તદન સાફ પાતાની ઉપર સેજ બારીક જેવું પીસીને પાછું સારીકાની નીચવીને બાકી રહેલું બધું દુધ નીચવી કાઢયા બાદ નાળીયેરને તોળીને અડધો શેર લઇ તેના ગુંદરા થયલા હોય તેને છુટું કરવું. પછી કલઇવાળાં સાફ ઢાંકણને ચુલા ઉપર ધ'ગારે મેલી તેમાં એ નાળીયેર નાખી સોજા' કોરાં કાગજના કટકાનો ડુચો કરી તેનેથી ફેરવ ફેરવ કરી રતાસ પકડે અથવા ડાજે નહી પણ અંદરનો બાકી રહેલો દુધનો ભાગ સુકાઇને મજાહેનું વવરૂં થાય પછી સુકી રકાબીમાં કાઢી લેવું. ત્યારબાદ બે શેર સોજા ગોળનો ચીકી ચણા તથા મમરાની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો ચાસ બનાવીને ચુલેથી ઉતાર્યા પછી તેમાં સેકેલું નાળીયેર ભેળીને પાટીયાંના ઉપર બધું કાઢી લેવું, પણ તપેલીની હેઠે વળગેલું ચીકટ હોય છે માટે તેને કાઢીને મેળવણીમાં ભેળવું નહી, તેમજ તુર્ત વણતાં વેળણને વળગે છે માટે જરા વાર ઠરવા દીધા પછી અડધી ઇંચ જાડું વણી ઠંડુ થાયને ગમે તેટલા નાના મોટા સમચોરસ કટકા કાપીને તવાથાથી ઉપાડી લેવા.

ચીકી બદામની.

અડધો શેર સોજી નવી બદામની બીજ લેવી અને બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત આએ ચોપડીમાં છાપેલી છે તે મુજબ તેને છોલીને નાની હોય તો તેના આડા બબે અને મોટી હોય તો ત્રણ ત્રણ કટકા કાપી ધોઇ લુછીને તદન કોરડી કરવી. પછી મોટી કઢાઇમાં અડધો શેર સોજા' ઘીને ચુલે ધીમે બળતે મેલી તે કકડીને માહેથી ઘણો ધુંમાડો નીકળેને તેમાં બદામ નાખી આંધરાંની ચમચાથી ફેરવ ફેરવ કરી ફીકા બદામી રંગની થાય તે આગમચ ઉતારીને કોરડાં પોયાં અથવા ચાળણીને એક તપેલાં પર મુકીને અગાઉથી તૈયાર રાખી તેમાં જલદી ઘી સુધાંજ બદામ નાખી દેવી અને અંદરનું બધું ઘી બરાબર નીકળી જાય પછી કોરાં કાગજથી બદામને બરાબર લુછીને સુકી કરવી. ત્યાર બાદ સોજો ગોળ અડધો શેર ને નવટાંક લઇ ચીકી ચણા તથા

મમરાનીમાં લખ્યા મુજબ એનો તેજ રીતે અને તેવોજ ચાસ કરીને ઉતારી તેમાં તળેલી બદામ ભેળીને પાટીયાંની ઉપર કાઢી લેવી. પણ તુર્ત વણતાં વેળણને વળગે છે માટે સેજ ઠંડી થઇને ઠરેને બાહેરની કીનારી પરથી સરખી રાખી સફાઇથી અડધીથી પોણી ઇંચ જાદી, વણવી અને તદન ઠંડી થાયને ગમે તેટલા નાના મોટા સમચોરસ કટકા કાપી તવાથા વડે ઉપાડી લેવા. એ ચીકી મજાહની લાગે છે.

ચીકી ભોંયસીંગના.

નીમક લગાડીને ભુંજેલા ભોંયસીંગના છુટા દાણા આવે છે તે લેવા નહી પણ છલટાં સાથે ભુજેલી આખી સીંગ આવે છે તેવી તાજી કકરી સીંગના છલટાંમાંથી કાઢેલા મોટા દાણાને છોલીને તે તોળીને અડધો શેર લેવા અને ઉપર બદામની ચીકીમાં લખ્યું છે તેટલોજ ગોળ લઇને તેજ રીતે ચાસ કરી બદામને બદલે એ ભુંજેલી સીંગના દાણાની ચીકી બનાવવી પણ એ સીંગને બદામની કાની તળવી નહી.

ચીકી સુકાં કોપરાંની.

સેજબી ખોરાં નહી પણ તદનજ નવાં અને બરાબર સુકાઇને કઠણ થયલાં સોજા સફેદ સુકાં કોપરાની વાટી લેવી અને તેની ઉપરની લાલ છાલને પતળી છોલી કાઢીને પછી કોપરાને જાયફળની ખમણીથી ખમણી તોળીને એ ભુકો અડધો શેર લેવો અને એક શેર સોજા ગોળનો ચીકી ચણા તથા મમરાનીમાં લખ્યા મુજબ ચાસ કરીને ઉતારી તુર્ત તેમાં ખમણેલાં કોપરાંને ભેળા નાખીને પાટીયાંની ઉપર કાઢવા પછી ચીકી નાળીયેરનીમાં લખ્યા પ્રમાણે વણવી અને ઠંડી થાયને તેજ રીતે કટકા કાપીને તવાથા વડે ઉપાડવા.

ચીકી સુકાં કોપરાંની ૨ જી.

સોજો ગોળ શેર ૦ાા, ઉપર પેહલી સુકાં કોપરાંની ચીકીમાં લખ્યા મુજબનાં સોજાં સુકાં કોપરાંનો હેઠે લખ્યા મુજબ કાપેલો ભુકો નવટાંક, સોજુ ઘી તોળા ૨ાા.

કોપરાંની ઉપરની લાલ છાલને પતળી છોલી કાઢીને પછી રાઇના દાંણા કરતાંબી બારીક ભુકો કાપવો અને કઢાઇમાં ઘી કકડાવી તેમાં

નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી શીકા લાલ રંગનું કકરૂં તળી ઉતારીને ઘીમાંથી કાઢી લેવું. પછી ચીકી ચણા તથા મમરાનીમાં લખ્યા મુજબ ગોળનો ચાસ કરવા મુકવો અને જ્યારે તેમાં શીણુ આવીને બેસી જવા માડે ત્યારે કોપરૂં તળતાં બાકી જે ઘી રહેલું હોય તેને માહે રેડીને પછી મમરાની ચીકી માટે ચાસ કરવા લખેલું છે તેવો ચાસ તૈયાર થાયને તુર્તજ ઉતારી પાડીને માહે તળેલું કોપરૂં મેળવી દઇ થાળીમાં કાઢીને કાંસીયાથી અડધી ઇંચ જાદી ચીકી થાપવી અને ઠરેને ગમે તેટલા નાના મોટા સમચોરસ કટકા કાપીને તવાથાથી ઉપાડી લેવા.

ચીજ કેક.

સોજી દલેલી ખાંડ રતલ ૦ll, તાજાં ઇડાં ૩ ની દાળ તથા ૨ની સફેદી, લીંબુ ૩ નો રસ તથા ૨ની બારીક કાપેલી છાલ, પફ્‌પેસ્ટ ટાર્ટલૅટસનો; પફ્‌પેસ્ટ ચીજ કેકનો તથા માખણ એ ત્રણુે ખપ મુજબ.

આએ ચોપડીમાં પફ્‌પેસ્ટ ચીજ કેકનો છાપેલો છે તે બનાવી ૦l ઇંચ જાદો વણી પત્રાંનાં કોડીયાંમાં સમાય તેટલા ચોરસ કટકા કાપવા અને કોડીયાને માખણ લગાડી તેમાં મુકી કીનારી પરથી સરખા કોડીયાં બરાબરના છરી વડે કાપવા. પછી ખાંડ સાથે પેહલે ઇડાંની સફેદી અને પછી દાળને ખુબ તરેહ મેળવી માહે પાંચ તોળા માખણ, લીંબુનો રસ તથા છાલ ભેળા કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ઇંગારે મેલી ઘુંટયા કરી જરા કઠણ જેવું થાયને ઉતારવું, કઠણ કરવું નહી. પછી ઠંડું થાયને કોડીયાંમાં કીનારી સુધી ભરી પફ્‌પેસ્ટ ટાર્ટલૅટસનો છાપેલો છે તે થોડો બનાવી તેને સેજ પતળું વણીને તેની ૦l ઇંચ પોહોળી ચીપ કાપી તેને વળ દઇને તે કોડીયાંની કીનારીને પાણી લગાડી ચીપની ચોકડી પડે તેમ બે ચીપને ઉપર મુકીને પછી ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં મજાહનાં ઉપરથી શીકાં લાલ થાય તેમ ભુંજવાં.

ચીજ કેક ૨ જાં.

સોજીું તાજું દુધ શેર ૨, કરંટ દરાખ તથા ખાંડ દરેક રતલ ૦l, તાજાં ઇડાં ૮, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સોજો ગોલાબ નાનો ચમચો ૧, ચીજ કેક પેહલાંમાં લખ્યા મુજબનો બેઉ જાતનો પફ્‌પેસ્ટ તથા માખણ ખપ મુજબ.

દરાખને સાફ કરી ધોઇને કોરડી કરવી. પછી ઇડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી દાળને ખાવાના કાંટાથી ઘુંટીને સફેદીમાં મેળવી રાખી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં દુધને ચુલે મુકી બે કકરા પડેને ઉતારીને માહે ઇડાંને બરાબર મેળવીને પાછું ચુલે ધીમે બળતે મેલી ઘુંટયા કરવું .અને જરા કઠણ જેવું થાયને ઉતારીને માહે નીમક, દરાખ, ખાંડ તથા ગેાલાબ બરાબર ભેળવું. ત્યાર બાદ પેહલાં ચીજ કેકમાં લખ્યા મુજબનાં કોડીયાંને માખણ લગાડીને તેજ રીતે તેમાં ચીજ કેકનેા પફપેસ્ટ મુકી અંદર મેળવણી ભરીને ઉપર ટાર્ટલૅટસનાં પફપેસ્ટની ચેાકડી મુકીને પછી તેમજ એ ચીજ કેક ભુંજવાં

ચીજ કેક ૩ જાં.

સેાજું તાજું દુધ શેર ૧, દરીની સેાજી કઠણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦।, કરંટ દરાખ તેાળા ૫, તાજાં ઈડાં ૨ તથા બીજાં ૪ ઇડાંની દાળ, ચ્હૅડી નાના ચમચા ૪, લીંબુ ૧ ને રસ, ખમણેલું જાયફળ ૦॥, દલેલી ખાંડ; માખણ તથા પફપેસ્ટ પાઇનેા ખપ મુજબ.

દરાખને સાફ કરી ધેાઇ લુછીને કેારડી કરવી. બે ઇડાંને સુપ-પ્લેટમાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દાહવી દુધમાં બરાબર ભેળી એક શેર કકરા પડતાં પાણીને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ચુલા ઉપર રાખી તેમાં એ દુધની મેળવણીને ભેળીને માહે લીંબુનેા રસ ફરતેા રેડવેા અને દુધ ફાટીને પાણી છુટું પડેને ઉતારીને સેાજા જાંજરાં સફેદ કપડાંમાં નાખી પેાતળું બાંધીને ટાંગી રાખવું અને બધું પાણી નીકળી જઇ સુકું થાયને બાકીની ચાર ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દાહવી પતળી કરીને તે તથા બાકીનેા બધેા સામાન એમાં મેળવવેા અને પેહલાં ચીજ કેકમાં લખ્યા મુજબ કેાડીયાને માખણ લગાડી તેમાં તેમજ પફપેસ્ટ મુકી કાપીને માહે આએ મેળવણી ભરીને ભુંજવા મુકવું અને બરાબર ભુંજાયને કાઢીને ચાળણીથી ઉપર દલેલી ખાંડ છાટવી. ગમે તેા એની ઉપર પણ ટાર્ટલૅટસનાં પફપેસ્ટની ચેાકડી મુકીને ભુંજવાં

ચીજ કેક ચેાખાનાં.

બારીક જીરાસાલ ચેાખા રતલ ૦।, કઠણ ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૧, તાજાં ઇડાં ૪, ચ્હૅડી નાના ચમચા ૪, ખમણેલું જાયફળ ૧, તજને કટકેા ઇંચ ૧, છુંદલી ખાંડ તથા માખણ ખપ મુજબ.

ચોખાને ચુંટી સોજા અર્ધકચરા બાફેલા રાંધી ઓસાવી કાઢીને સુકા થાયને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં કાઢી માહે ક્રીમ તથા તજ ભેળી ઇંગારે મેલી નરમ થાયને ઠંડીની રૂતુ હોય તો કોડીના વાસણમાં કાઢીને એક દીવસ રાખવું, પણ ગરમ રૂતુમાં તો તેજ દાહડે તેમાં અડધો રતલ માખણ, ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ તથા બીજો બધો સામાન સારીકાની મેળવીને કોડીયાંને બીજું માખણ લગાડી તેમાં ભરીને મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં બરાબર ભુંજવાં.

ચીજ કેક ચોખાના આટાનાં.

સોજું તાજું દુધ શેર ૦।।, મીલનો પહેલા નંબરનો ચોખાનો આટો તોલા ૫, તાજાં ઇડાં ૨, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, છુંદેલી ખાંડ; માખણ; કરંટ દરાખ તથા આએ ચોપડીમાં સ્ટ માખણનો છાપેલો છે તે ખપ મુજબ.

ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ મેલવી સફેદીને કડણ કફ ચઢાવવો. કરંટને સાફ કરી ધોઇને કોરડી કરવી. પછી અડધા પાશેર દુધને જરા જરા કરી બધું આટામાં બરાબર મેળવ્યા પછી એક કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાંખી બાકીનાં દુધને બરાબર કકરો પાડીને એ આટામાં ભેળી તેમાં લીંબુની છાલ, નીમક, ઉઢી તોલા માખણ તથા મીઠાસ પુરતી ખાંડ મેળવીને ઇંગારે હુટી જરા ઘટ થાયને ઉતારવું અને ઠંડુ થાયને ઇડાંની દાળ તથા સફેદીને એમાં ભેળી કેકનાં કોડીયાંને બરાબર માખણ લગાડી ક્રસ્ટના ચોરસ કટકા કાપી માહે મેલી કીનારી સરખી કાપી મેળવણીથી કોડીયાં ભરીને દરેકની ઉપર થોડી દરાખ ભભરાવીને ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમા બરાબર ભુંજવાં.

ચીજ કેક નાળીયેરનું.

ખાંડ શેર ૦।, બારીક ખમણેલું સફેદ નાળીયેર તોલા ૫, છુંદેલું જાયફળ તોલો ૦।, સોજો ગોલાબ તથા બ્રાંડી દરેક નાનો ચમચો ૧, તાજાં ઇડાં ૨ ની દાળ, લગાડવાનું માખણ તથા પફપેસ્ટ ચીજ કેકનો અડધી ઇંચ જાડો વણેલો ખપ મુજબ.

ખાંડ સીવાય બાકીના બધા સામાનને સારીકાની ભેળી એકરસ કરવો અને એ બધું સમાય તેટલાં છાલકાં પાઇદીશમાં માખણ લગાડીને પછી કીનારી સુધી પફપેસ્ટ પાંઠરીને મુકી છરી વડે

ફીનારીને સરખી કાપીને અંદર બધી મેલવણી ભરી ઉપર બધી ખાંડ ભભરાવી ગરમ ભઠીમાં ભુંજવું.

ચીજ કેક પટેટાનાં.

આજ ચોપડીમાં પટેટા પૅસ્ડ કીધેલા છપેલા છે તે મુજબ પેસ્ડ કીધેલા પટેટા રતલ ૧, કરંટ દરાખ; ખાંડ તથા માખણ દરેક રતલ ૦।, તાજાં ઇડાં ૪, લગાડવા માટે માખણ તથા પફ-પેસ્ટ ચીજ કેકનો ખપ મુજબ.

ઇડાંની સફેદીને કડણ કફ ચઢાવવો અને ખાવાના કાંટા વડે સુપપ્લેટમાં ખુબ દોહવીને પતળી કરવી, કરંટને સાફ કરી ધોઇને કોરડી કરવી. પછી બધા સામાનને બરાબર ભેળા ચીજ કેક પેહેલામાં લખ્યા મુજબ કોડીયાંને માખણ લગાડી તેમાં તેજ રીતે પફપેસ્ટ મુકીને માહે મેલવણી ભરીને બરાબર ભુંજવાં. ગમે તો પેહલાં ચીજ કેકમા લખ્યા મુજબ પફપેસ્ટ ટાટલેટસની ચીપની ઉપર ચોકડી મુકીને પછી ભુંજવાં.

ચીજ કેક પાંઉનાં ક્રમ્બસનાં.

દુધ શેર ૦॥, બારીક છુંદેલી ખાંડ; તથા માખણ દરેક શેર ૦॥, કરંટ દરાખ તથા સુકાં પાંઉનું ક્રમ્બસ દરેક રતલ ૦।, છુંદેલું જાયફળ તોલો ૦॥, બ્રૅંડી નાના ચમચા ૨ થી ૩, તાજાં ઇડાં ૪ ની દાળ તથા તેની સફેદી, લગાડવાનું માખણ તથા ક્રસ્ટ માખણનો છાપેલો છે તે ૦। ઇંચ જાડો વણેલો ખપ મુજબ.

દરાખને સાફ કરી ધોઇને કોરડી કરવી. દુધને કકરો પાડીને ઉતારી તેમાં ક્રમ્બસ ભીંજવી રાખવું અને માખણને તાવીને માંહે તે ભેળા તદન ઠંડું થાય ત્યારે ઇડાંને ખુબ તરેહ દોહવી બ્રૅંડીમાં મેળવીને પછી બધો સામાન સાથે એકરસ કરવો. ત્યાર બાદ ચીજ કેક પહેલામાં લખ્યા મુજબ કોડીયાને માખણ લગાડી માખણના ક્રસ્ટના કટકા કાપી માંહે તે મુકીને મેળવણીથી પોણા ભરી ગરમ ભઠીમાં બરાબર ભુંજવાં. ગમે તો કરંટ શેર ૦। નાખવી.

ચીજ કેક સ્ટ્રૉબૅરી.

મજાહની તાજી પાકી સ્ટ્રૉબૅરી દુધ ભરવાના પાશેરાનાં માપથી ભરીને અડધો પાશેર લેવી અને તેનાં ડીચકાં કાઢી સોજી કરી

કોડીનાં બોલમાં નાંખી લાકડાનાં ચમચા વડે ખુબ ભચડીને તેમાં છુંદેલી ખાંડ ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા નાખી તાજાં બે ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટા વડે દોહવી પતળાં કરી છેલ્લે તેમાં એ મેળવવાં. ત્યાર બાદ કોડીયાંને માખણ લગાડી આએ ચોપડીમાં પફપેસ્ટ ચીજ કેકનો અથવા પફપેસ્ટ ટાર્ટસનો છાપેલો છે તે બેમાંથી ગમે તે એક બનાવી તેના ચોરસ કટકા કાપી કોડીયાંમાં મેલી ફીનારી સરખી કાપીને સ્ટ્રૉબૅરીની મેળવણીથી કોડીયા બે ભાગ જેટલાં ભરી એક ભાગ જેટલાં અધુરાં રાખી ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવાં.

ચીજ કેક સપરચનનાં.

સારી જાતનાં સપરચંનને છોલી ચાર કટકા કાપી વચમાંનો ડાંડો કાઢી નાખીને પછી કાપેલા કટકાં રતલ ૦॥, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦॥, માખણ રતલ ૦, લીંબુ ૨ નો રસ તથા ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, તાજાં ઇડાં ૪, છુંદેલું જાયફળ ૦॥, લગાડવાનું માખણ; છુંદેલી ખાંડ તથા પફપેસ્ટ ચીજ કેકનો ખપ મુજબ.

કલઇ ભરેલી તપેલીમા અડધો શેર ઠંડું પાણી તથા સપરચંનેના કટકા નાખી ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને નરેમ થઇ બધું પાણી સુકાયને ઉતારીને ખુબ તરેહ ઘુંટીને ખાંડ મેળવી માખણ ને તાવીને તે તથા બીજો બધો સામાન નાખી સારીકાની એકરસ કરવું, પછી ચીજ કેક પહેલામાં લખ્યા મુજબ કોડીયાંને માખણ લગાડીને તેજ રીતે અંદર પફપેસ્ટ મેલીને માહે મેળવણી ભરીને ભઠ્ઠી અથવા તંદુરમાં લાલ ભુંજીને ચાળણીથી ઉપર દળેલી ખાંડ છાંટવી.

ચીજ તોસ્ટ.

સોજાં પેટીનાં સફેદ એક દીવસનાં વાસી પાંઉની ૦ા ઇંચ જેટલી જાદી બધી સરખી કાતરીઓ કાપવી અને તેની ચારે બોરહુ પરના ફરતા કાંથા કાપીને કાઢી નાખી ગરની બધી એક સરખી કાતરીઓ રાખવી. પછી સોજું કઠણ માખણ તથા જાયફળની ખમણીથી ખમણેલું વેલાતી પનીર દરેક બે આંઉંસ એટલે પાંચ પાંચ તોલા લઇ તેમાં તાજાં બે ઇડાંની દાળ નાખી લાકડાના યા રૂપાંના ચમચાથી બધું સારીકાની ઘુંટીને બરાબર મેળવવું. ત્યાર બાદ પાંઉની કાતરીઓ કોલસાને ધીમે ઇંગારે ગલેલની ઉપર મુકી તેનું એકજ પડ કકરૂં લાલ ભુંજીને પછી એ ભુંજાયલાં પડની ઉપર

છરી વડે પનીરવાળી મેળવણીનું જાડું જેવું પડ સફાઇથી ચોપડવુ અને એ કાતરીઓનું બીજું કાચું પડ ભુંજવા માટે પાછું ગલેલ પર મેલી પેલી ચોપડેલી પનીરની મેલવણી કઠણ થવા માટે ઉપર સાફ ઢાંકણુ ઉલટું ઢાંકીને તેની ઉપર ઇંગાર મુકવા અને પનીરની મેળવણી બંધાયને ઉપરનું ઢાંકણુ કાઢી નાખી હેઠેનું પડ બરાબર લાલ કકરૂં ભુંજાયને તોસ્ટ કાઢવા. એ કાતરીઓનું એક તોસ્ટ કરવું હોય તો ઉપર મુજબ પહેલે બધી કાતરીઓનું એક પડ ભુંજ્યા પછી તેમાંની અડધી કાતરીઓની ઉપર, ઉપર લખ્યા કરતાં પણ જરા વધારે જાડું પડ પનીરની મેલવણીનું ચોપડીને પછી બીજી કાતરીનું ભુંજાયલું પડ મેલવણીને અથડે અને મેલવણી બાહેર નીકળી પડે નહી તેમ સફાઇથી ઉપર મુકી ઉપર પ્રમાણે પાછું ગલેલપર મેલી ઢાંકણુ ઢાંકી હેઠે ઉપરનાં બેઉ પડ કકરાં લાલ ભુંજવાં. એ તોસ્ટ ગરમ સારાં લાગે છે; ઠંડા સારાં લાગતાં નથી.

ચીજ તોસ્ટ ૨ જાં.

મોટાં પાકાં ટામોટાં શેર ૦|, જાયફળની ખમણીથી ખમણેલું વેલાતી પનીર તોલા ૫, તાજાં ઇડાં ૨, વેલાતી રાઇ જરા સરકામાં ઘટ ચઢાવેલી તથા વાટેલું નીમક દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઉપર પહેલાં તોસ્ટમાં લખ્યા મુજબની પણ ડાયમંડ આકારની કાપેલી પાંઉની કાતરીઓ તથા કઠણ માખણ ખપ મુજબ.

એ પાંઉની કાતરીઓનાં બેઉ પડ લાલ ભુંજવાનાં છે પણ પેહલે એક પડ ભુંજાય પછી ફેરવીને બીજું ભુંજે તો કાતરીઓ વળીને કોડીયાં થઇ જાય છે માટે કાતરીઓને ભુંજવા મેલી જરા જરા વારે પડ ફેરવ્યા કરીને બેઉ પડ મજાહેનાં કકરા લાલ કરવાં. એ રીતે ભુંજવાથી કાતરી વળી જતી નથી પણ મજાડની સરખી સપાટ રહે છે. પછી એ કાતરીઓનાં એક પડ ઉપર બરાબર માખણ ચોપડવું. તે પછી આએ ચોપડીમાં પીચ, એપ્રીકોટ તથા ટામોટાં છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ ટામોટાંને છોલીને બારીક કાપી તેમાંથી નીકળેલું બધું પાણી કાઢી નાખીને પછી ઇડાં ભાંજી દાળને સુપપ્લેટમાં ખાવાના કાંટાથી બરાબર દાહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવીને તેમાં બધો સામાન બરાબર મેળવીને પાંઉની કાતરીનાં માખણ લગાડેલાં પડની ઉપર ૦| ઇંચ જેટલું જાડું એ મેળવણીનું પડ ચોપડવું. પછી

ખાલી ચુલા ઉપર તદન સપાટ સોજી લોઢીને મુકી તેની ઉપર એ તોસ્ટપર લગાડેલી મેળવણી ઉપર રહે તેમ મેલીને પેહલાં તોસ્ટમાં લખ્યા મુજબ ઢાંકણુ ઢાંકીને એ મેળવણી લાલ અને કકણ થાય તેમ ભુંજવું.

ચીજ તોસ્ટ ૩ જાં.

ચીજ તોસ્ટ પેહલાંમાં લખયા મુજબનાં પાંઉની તેમાં લખયા કરતાં જરા પતળી કાતરીઓ કાપવી અને તેની બોરદુ પરના પોપડા કાપીને કાઢી નાખયા પછી ગરના બબે ઇંચના સમચોરસ યા ડાયમંડ આકારના કટકા કાપવા અથવા બે આંગળ પોહોળી અને ચાર આંગળ લાંબી બધી ચીપ કાપવી અને ગલેલની હેઠે ઘણા સેજ ઇંગાર મુકી તેની ઉપર તોસ્ટ ૨ જાંમાં લખ્યા મુજબ ફેરવ ફેરવ કરીને બેઉ પડને ફીકાં લાલ કકરાં ભુંજવાં અથવા સપાટ સોજી લોઢીને સેજ ઇંગાર પર ચુલે મુકી તેની ઉપર સોજું ઘી જરા ચોપડીને એ કાતરીઓનું એકજ પડ ફીકા લાલ રંગનું કકરૂં ભુંજીને કાઢી લઇ એમજ પાછું ઘી ચોપડીયા પછી બીજું પડ એમજ કકરૂં લાલ ભુંજવું, પણ ઘી ઘણું લગાડવું નહી. ત્યારબાદ થોડાં વેલાતી પનીરને જાયફળની ખમણીથી ખમણી આએ ચોપડીમાં ઇડાં ચારવેલાં છાપેલાં છે તે મુજબ ખપ જોગાં થોડાં ઇડાં ભાંજી માહે ઘી તથા નીમક નાખી બરાબર દોહવીને એક ઇડાં માટે સપાટ ભરેલી અને વધારે પસંદ હોય તો ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચીને હીસાબે ખમણેલું વેલાતી પનીર ભેળીને જરા કઠણ ચારવેલાં ઇડાં બનાવવાં. અને તોસ્ટનાં એક પડની ઉપર છરીવડે એ ઇડાંનું સેજ જાડું જેવું પડ સફાઇથી સરખું ચોપડવું. અથવા ચોરસ યા ડાયમંડ તોસ્ટને વચમાંથી સેજ ઉપસેલું જેવું અને બોરદુ પરથી ઢળયું આવે તેમ એ ઇડું ચોપડવું. ઉપર લખયા મુજબ દોહવેલાં ઇડાંમાં પનીર ભેળીને ચારવેલાં બનાવવાને બદલે ગમે તો ઇડાં બનાવ્યા પછી માહે ખમણેલું પનીર ભેળવું.

ચીજ તોસ્ટ ૪ થા.

જરા સુકાં જેવાં વેલાતી પનીરને ચીઝ તોસ્ટ પહેલાંમાં લખ્યા મુજબ ખમણીને તે રતલ ૦। લઇ તેમાં સોજું કઠણ માખણ પાંચ તોળા, તાજા એક ઇંડાંની દાળ તથા દલેલી વેલાતી રાઇ સપાટ

ભરેલી એકથી દોઢ ચમચી નાખી બધું સારીકાની મેળવી એકરસ કરવું. પછી પેટીના તાજા પાઉંની એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ કરતાં સેજ જાડી એટલે આડધી ઇંચ કરતાં સેજ ઓછી જાડી થાય તેમ બધી કાતરીઓ કાપી તેના ચારે બોરડુ પરના પોપડા કાપી કાઢીને પછી ગરની સમચોરસ કાતરીઓ કાપીને તેના એક પડની ઉપર પનીરવાળા મેળવણીનું જરા જાડું જેવું પડ છરી વડે સફાઇથી ચોપડવું. ત્યાર બાદ તદન સપાટ તળીયાંની સાફ લોઢીને મોટા ચુલા ઉપર ઇંગારે મેલી બધી કાતરીઓનું પનીરવાળું પડ ઉપર રાખીને કાચું પડ હેઠે લોઢીને લાગે તેમ મુકવું અને ઉપર તંદુરનું ઢાંકણુ ઢાંકી તે પર ઇંગાર મેલવા અને પનીર બંધાય અને પાંઉનું હેઠેનું પડ કકરૂં લાલ ભુંજાયને કાઢવાં. એ તોસ્ટ સારાં લાગે છે.

ચીજ પુડીંગ.

સોજા સફેદ પાંઉનો ગર તોળા ૧૨, વેલાતી કઠણ પનીર તોળા ૭ાા, સોજું માખણ તોળા ૨ાા, વાટેલું નીમક તથા દળેલાં મરી દરેક સપાટ ચમચી ૧, તાજાં ઇડાં ૩, સોજુ દુધ શેર ૦ાા, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

કોઠીના વાસણમાં દુધ સાથે પાંઉને એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચમચાથી સારીકાની મેળવવું. ઇડાંને મોટી સુપપ્લેટમાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી બરાબર દોહવીને એ તથા બીજા બધા સામાનને દુધ પાંઉવાળા મેળવણીમાં નાખી ખુબ એકરસ કરવું. પણ એ પુડીંગ ભુંજતી વેળા ઘણું ઉપસે છે અને તૈયાર થયા પછી પાછું બેસી જાય છે માટે એ મેળવણીથી પોણું ભરાય તેટલાં એક પાઇ દીશને માખણ પુરતું ચોપડી તેમાં મેળવણી રેડીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પણ મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુ-રમાં ફીકું લાલ ભુજવું અને આએ ચોપડીમાં સૉસ દહી ટામેટાંનો તથા ચટણી ટામેટાંની છાપેલી છે તેમાંથી કોઇબી બનાવીને તેની સાથે એ પુડીંગ ગરમ ગરમ ખાવું. વાટી અથવા લંગડીમાં ભરીને ચુલા ઉપર પણ એ પુડીંગ ભુંજાય છે.

ચીજ ફ્રીટર્સ.

સોજીું દુધ શેર ૦ાા, મીલનેા પેહલાં નંબરનેા ઘઉંનેા આટેા તેાળા ૭ાા, જાયફળની ખમણીથી ખમણેલું વેલાતી ચીજ તેાળા ૫, સેાજીું માખણ તેાળા ૨ાા, તાજાં ૩ ઇડાંની દાળ તથા ૨ ની સફેદી, દળેલાં મરી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઘી ખપ મુજબ.

આટાને ચાળીને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ગાંગડા થાય નહી તેમ એમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી માખણ નાખી ચુલે ધીમી આંચે મેલી હાથ રાખયા વગર ઘુંટયા કરવું અને કઠણ જેવું થાયને ઉતારવું. પછી ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દેાહવી સફેદીમાં નીમક નાખીને કઠણ કફ ચઢાવીને એ બેઉ તથા બાકીનેા બધેા સામાન રાંધેલા આટામાં બરાબર ભેળી એકરસ કરવું. ત્યારબાદ મેાટી કઢાઇ અથવા પેણામાં પુરતું ઘી નાખી ધીમે બળતે મુકવું અને કકડીને માહેથી બરાબર ઘુંમાડેા નીકળે ત્યારે ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી જેટલી મેળવણીને ચમચામાં કાઢીને બીજા ચમચાથી સેરવીને કઢાઇ યા પેણામાં જરા છુટી છુટી સરખી મુકવી અને જરા તળાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી આંધરાંની ચમચે ફ્રીટર્સને અળગાં કરી હેઠેનું પડ લાલ થાયને ફેરવી નાખી બીજું પડ એમજ તળાયને થેાડા ચમચમાં કાઢી અંદરનું ઘી નીપારીને કાઢી નાખીને રકાબીમાં મુકી એજ રીતે બધાં તળવાં. તીખાસ પસંદ હેાય તેા મરી જરા વધારે નાખવાં. એ ફ્રીટર્સ સારાં લાગે છે, પણ ગરમ ખાવાં, ઠંડાં સારાં લાગશે નહી.

ચીજ કુટનું.

છેાલીને અંદરનેા ગાંઠ કાપી કાઢયા પછી સપરચન રહે તેનાં કટકા કાપીને તે એક રતલ લઇ તેને ધેાઇને કલઇવાળી તપેલીમાં દેાઢ શેર પાણી સાથે ઢાંકીને ધગધગતે ઇંગારે મુકવું અને સપરચન ચરીને તદન નરમ થઈ બધું પાણી સુકાયને ઉતારીને કલઇ ભરેલી સેાજી કરછીથી ખુબ તરેહ ઘુંટીને એમાં પેાણેા રતલ સેાજી ખાંડ મેળવીને પાછું ચુલે ઇંગારે મેલી અવારનવાર અંદર ચમચેા ફેરવવેા અને કઠણ થવા આવેને ઉતારીને નાની રકાબીએાના વચમાંના ગાળામાં જરા માખણ ચેાપડીને તેમાં દાબી દાબીને મેળવણી

ભરી કાંસીયાનાં તળીયાંને માખણ લગાડીને ઉપર તે ફેરવીને ઉપરનું પડ સફાઇદાર કરવું અને ઠંડુ થાયને કાઢવું. એજ રીતે સોજા પાકા પેરનું ચીજ બનાવવું પણ પેરને બાફીયા પછી આંધરાંની ચાળણી યા બેાયાંમાંથી બધેા ગર છાંડી લઇ ઠરીયા કાઢીને એનું ઉપર મુજબ ચીજ બનાવવું.

ચૅરીએડ.

સોજી ખાંડ રતલ ૨, નેાઇયેા દારૂ વાઇનિ ગ્લાસ ૨, બ્રૅંડી વાઇન ગ્લાસ ૧, લીંબુનેા રસ નાનેા ચમચેા ૧, રંગ આઇસક્રીમનેા ચમચી ૦॥, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૨.

ઉપલા બધા સામાનને ઉકાળીને ગાળેલાં ચાર શેર ઠંડાં પાણી સાથે ભેળી બીલોરનાં મોટાં જગમાં ગાળીને આઇસમાં ઠંડું કરીને પીવું.

ચૅરી બ્રૅંડી.

તદન પાકાં તાજાં ચૅરીજ લેવાં અને તેનેા કચરેા કાઢી બરાબર સાફ કરીને લાકડાંનાં સોજાં વાસણમાં નાખી ખુબ તરેહ ભચડીને પછી ઘોડાના બાલની કોથળી હોય તેા તેમાંથી અને તે નહી હોય તેા પછી રંગ વગરની ઘણાજ બારીક તારની ચાળણીથી રસ ગાળી લઇને તેને બે કલાક સુધી ઠરવા દીધા પછી તદન નીતરેા રસ થાય ત્યાં સુધી ફલૅનલથી ગાળીને પછી રસને ભરી જોવેા અને એવા ગાળેલા એક બાટલી રસમાં ફ્રૅંચ બ્રૅંડી એક બાટલી તથા તદન કચરા વગરની ઘણી સોજી સફેદ પેાણેા રતલ ચીનાઇ શાકરને જેમ બને તેમ ઘણાં સેજ પાણીમાં પીગળાવીને તે ભેળી એક નાનાં મોઢાંની સોજી પથરની બરણીમાં ભરી માહે એક લીંબુની છાલ નાખી ચપટ બુચ મારીને લાખથી પૅક કરી બે માસ સુધી ગરમ જગામાં રાખવું. તે પછી કાઢીને સોજી ફલૅનલની જૅલી બૅગથી નીતરેા થાય ત્યાંસુધી બ્રૅંડી ગાળીને બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરી બીજા બાર માસ રાખ્યા પછી વાપરવેા.

એ ચૅરી બ્રૅંડી કેશ્મીરમાં આએ રીતે બનાવે છે. ઉપર લખ્યા મુજબની ચૅરીસથી પોહોળાં મોઢાંની એક બાટલીને અડધી ભરવી અને તેમાં બ્રૅંડી યા રમ રેડીને પૅક કરી દસથી પંદર દીવસ રાખ્યા બાદ ગાળીને વાપરવેા.

ચાકોલેટ.

ચૅાકોલેટનો ભુકો તોળા ૫, સોજી ક્રીમ ભરેલી શેર ૦॥ અથવા સોજું તાજું દુધ શેર ૧, ખાંડ ટેસ્ટ મુજબ.

સોજી કલઈ ભરેલી નાની તપેલીમાં ચૅાકોલેટ નાખી તેમાં કકરા પડતું એક શેર પાણી ભેળી ઇંગારે મેલી માહે ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને ચૅાકોલેટ પીગળી જાયને ઉતારીને ક્રીમ યા દુધ જે હોય તે ભેળી ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ નાખી માહે ફીણ આવે ત્યાંસુધી ખુબ દોહવીને પછી પીવું. મરજી પડે તો પાણીને બદલે દુધમાંજ ચૅાકોલેટનો ભુકો નાખીને બનાવવી. બીજી રીતે ચૅાકોલેત બનાવવામાં ચૅાકોલેટનો એક કટકો લેવો અને તેને એક કપમાં નાખી તેમાં કકડતું દુધ એક નાનો ચમચો નાખી તે પીગળી ગયા પછી બીજું કકડતું દુધ એક પાશેર તથા ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ નાખીને પીવું.

ચૅાકોલેટ ક્રીમ.

નાનાં સ્પંજ કેકની ૦। ઈંચ જાદી કાપેલી કાતરીઓ તોળા ૬, ચૅાકોલેટનો ભુકો તોળા ૨॥, બારીક છુંદેલો પસ્તાંનો ભુકો તોળા ૨, સોજું દુધ શેર ૦॥।, સોજી કહણ ક્રીમ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા (ડૅજર્ટસ્પુન) ૩, ખાંડ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૨, તાજાં ઇડાં ૨, રાજ્બૅરી જામ ખપ મુજબ.

સ્પંજની કાતરીઓનાં એક પડ ઉપર જામનું જરા જાડું પડ ચોપડવું. પછી ચૅાકોલેટના ભુકાને એક કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી બે ચમચા દુધમાં બરાબર મેળવવો અને ઇડાંને સુપપ્લેટમાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને બધાં દુધ સાથે બરાબર ભેળા માહે ખાંડ નાખીને ચૅાકોલેટવાળી તપેલીમાં એ બધું રેડી સારી-કાની એકરસ કરી ચુલે ધીમી આંચે ઘુંટયા કરવું અને એ કસ્ટર્ડ ધાડા દુધપાક જેવું થાયને ઉતારી ઠંડું પડેને માહે વૅનીલા મેળવવું. તે પછી ઉપલો બધો સામાન સમાય તેટલાં બીલોરના દીશમાં સ્પંજની કાતરીઓને સરખી ગોઠવીને મુકી તેની ઉપર ક્રીમ પાંથરીને પછી તેની ઉપર બધું કસ્ટર્ડ રેડી ઉપર પસ્તાંનો ભુકો ભભરાવીને ઉંડી થાળીમાં પુરતા આઇસના કટકા મુકી તેની ઉપર દીશ મેલીને ક્રીમને ઠંડી કરવી.

ચૉકોલેટ ઍન્ડ ક્રમ્બ્સ પુડીંગ.

તાજું દુધ શેર ૧॥, પાંઉનું ક્રમ્બસ તથા સોજી ખાંડ તોળેલું દરેક શેર ०॥, ચૉકોલેટનો ભુકો રતલ ०।, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાનો ચમચો ૧, તાજાં ઇડાં ૪, સોજું માખણ ખપ મુજબ.

ક્રમ્બસને દુધમાં બરાબર મેળવીને પછી માહે બધો સામાન સારીકાની એકરસ કરી એ બધું ભરાતાં એક આંગળ જેટલું અધુરૂં રેહે તેટલાં પાઈદીશને પુરતું જાડું માખણનું પડ ચોપડીને તેમાં મેળવણી ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં બરાબર ભુંજવું.

ચૉકોલેટ મોલ્ડ.

સોજું તાજું દુધ શેર ૧॥, સારા મેકરનો કૉર્નફ્લૉઅર તથા સોજી ખાંડ દરેક રતલ ०।, ચૉકોલેટનો ભુકો ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા (ડૅઝર્ટસ્પુન) ૪, વેનીલા ઍસૅન્સ નાનો ચમચો ૧.

કોડીના વાસણમાં ચોકોલેટ નાખી તેમાં એક પાશેર દુધને સારીકાની મેળવવું અને એવાજ બીજા વાસણમાં કૉર્નફ્લૉઅરમાં એક પાશેર દુધને જરા જરા કરી બધું બરાબર ભેળાને પછી ચૉકોલેટવાળી મેળવણી સાથે એકરસ કરવું. ત્યારબાદ કલઇવાળી તપેલીમાં બાકીનું બધું દુધ તથા ખાંડ ભેળાને ચુલે મધ્યમ બળતે ઉંધાડું મેલી માહે કકરો આવ। માંડે કે પેલી ભેળી રાખેલી મેળવણી હેઠે ઠરી ગઈ હશે તેને પાછી બરાબર મેળવીને પછી ચુલા ઉપરનાં દુધમાં બરાબર ભેળાને ઘુંટયા કરવું અને ઘટ થાયને ઉતારીને વૅનીલા મેળવીને ચાખી જોઇ ઓછું લાગે તો બીજું જરા નાખીને પછી મોલ્ડમાં ભરીને આઇસમાં મુકવું અને બંધાયને ઉલટાવીને આખું કાઢવું.

ચોકોલેટ શૉર્ટબ્રૅડ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ચાળેલો ઘઉંનો આટો રતલ ०॥, ખાંડ રતલ ०।, ચૉકોલેટનો બારીક ભુકો ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા (ડૅઝર્ટસ્પુન) ૨, સોજું માખણ ખપ મુજબ.

આટામાં ખાંડ તથા ચૉકલૅટ ભેળી ખપતું ખપતું માખણ નાખી ખુબ ગુંદીને વણાય તેટલો કઠણ આટો બાંધવો. પછી

સાટો નાખીને સફાઇથી અડધી ઇંચ જાડું વણીને તીનનાં મોટાં બીસ્કીટ કટરથી સરખ્યાં કાપીને મધ્યમ ભઠીમાં બરાબર ભુંજવાં.

ચોખા ધોવાની રીત.

લોકો સાધારણ રીતે રાંધવાના ચોખામાં પાણી નામી તેને બેઉ હાથની હથેલી વડે ઘસીને ધોય છે. પણ તેમ ધોયાથી ચોખા ભાગી જાય છે, માટે ચોખાને તેમ ધોવા જોઇયે નહી. ચોખા જેટલા વધતાં ઓછા હોય તે પ્રમાણે તેને કલઇવાળા મોટા યા નાના પાટીયામાં નાખ્વા અને તેમાં સાફ થંડું પાણી નામીને પછી સામ સામી બે બોરદુ પરથી તપેલીમાં હેઠે સુધી બેઉ હાથની હથેલી ઉપરથી ચટી રાખીને ચોખાની અંદર હેઠે સુધી બધાં આંગળાં ખોસીને થોડીવાર તળે ઉપર કરીને પછી તેમાંનું પાણી કાઢી નાખી જ્યાંસુધી પાણી નીતરૂં નીકળે ત્યાં સુધી એજ રીતે પાંચ સાત વખત પાણી બદલ્યા કરીને ચોખાને ધોવા. એ રીતે ધોયાથી ચોખા ભાગશે નહી પણ મજાહના આખાજ રહેશે.

ચાંપાના ઠરીયા સાથે કુબેજ.

કુબેજ શેર ૧, ચાંપાના ઠરીયા શેર ૦ા, કાંદા શેર ૦ા, ઘી તોળા ૫, નીમક તોળો ૧, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૦ા, સોજું નાળીયેર ૧.

નાળીયેરને ખમણીને તેનું અડધો શેર દુધ કાઢવું. ઠરીયાને ભુંજીને છોલવા. કુબેજને બારીને ઝીણી કાપવી. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળી તેમાં બધો સામાન ભેળી ધગધગતે ઇંગારે મેળવું અને ઘી પર આવેને ઉતારવું.

છમણો ચટણીનો.

તદન તાજો ઘણો મોટો કાફરી છમણો ૧, કાંદા શેર ૧, ઘી શેર ૦ાા, ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી તોળા ૫, ધાણાજીરાંનો મસાલો; દલેલી હળદ તથા જીરૂં દરેક તોળો ૦ા, આખા ધાણા તથા દલેલાં મરી દરેક તોળો ૦, ભુંજેલા મેથીના દાણા ૧૫, લસણનો મોટો કરો ૧, સોજું નાળીયેર ૦ાા, મોટાં લીલાં મરચાં ૭, કોથમીર ઝુડી ૪, નીમક ખપ મુજબ.

કાંદાને છોલીને પીસ્વો. આમલીને અડધા પાશેર થંડાં પાણી સાથે કોડીનાં વાસણમાં ત્રણ કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને બધું ડોહરૂં કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથે પાદડાં લઈ તેની સાથે મરચાંને ધોઈને કોરડું કરવું. લસણને છોલવું. પછી એ સઘળાં સાથે બીજો બધો સામાન લઇ પોણો તોળો નીમક નાખી બારીક પીસીને એમાં પીસેલો કાંદો ભેળવો. ત્યાર બાદ સુકા છમણાને જેમ ચીરે છે તેજ પ્રમાણે આએ છમણાને ચીરી પેટાં આગલથી ફાડયાં વળગેલાં રાખી બધે પુરતું નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખ્યા પછી ચોખાનો આટો લગાડીને સોજો ધોવો. પછી લોઢ.ની મોટી લોઢીને ચુલે મધ્યમ બળતે મેલી તેમાં બધું ઘી કકડાવીને છમણાનાં વળગેલાં બેઉ ફાડયાંનું ચામડું ઉપર રહે અને ચીરેલો માસ વાળો ભાગ પેહલે ઘીમાં તળાય તેમ કકડેલાં ઘીમાં મુકવો અને અર્ધકચરો તળાયને લોઢીને ઉતારીને છમણો ભાગે નહી તેમ સંભાળથી મોટા તવાથા વડે ફેરવી નાખીને પાછું ચુલે મુકવું અને તળાયલાં પડની ઉપર બધો પીસેલો મસાલો સફાઇથી સરખો ચોપડીને તંદુરનું સાફ ઢાંકણ અને તે નહી હોય તો પછી ત્રાંબાની કલઇ ભરેલી થાળીને ઉપર ઉલટી ઢાંકીને તેની ઉપર છુટા છુટા ઇંગાર મુકયા કરવા અને હેઠે ચુલામાં ધીમું બળતું રાખવું. મસાલો ભુંજાઇને તેનો સોહડમ નીકળે ત્યારે ઉપર ઢાંકેલું વાસણ ઉઘાડી છમણાની ઉપર છેલ્લે આમલીનું ડોહરૂં ફરતું રેડીને પાછું ઢાંકવું અને આમલીનું પાણી બળી રહે ને ઉતારવું. એ છમણો મજાહનો લાગે છે.

છાલ લીંબુની.

થોડાં ખાટાં લીંબુની છાલના ઝીણા કટકા કરી પડેપડ નીમક સાથે નાની બરણીમાં ભરી રાખવી અને ખપ પડે ત્યારે તેમાંથી થોડી કાઢીને બારીક કાપી ખીમો પકાવતી વેળા માહે એ નાખયાથી સારો ટેસ્ટ લાગશે.

છાસ ફારેલાં દુધની સીક માણસ માટે.

ચોખ્ખાં સોજાં તાજાં અડધો શેર દુધને કલઇ ભરેલી ગંજીયા તપેલીમાં ચુલે મધ્યમ બળતે ઉઘાડું મુકવું અને અંદર

બરાબર એક કકરો પડીને દુધ ઉપર સુધી આવેને ખાટાં મોટાં લીંબુનું એક સાબડનું ફાડચું લઇ તેનો બધો રસ દુધની ઉપર ફરતો નીચવવો અને ઉભાય નહી માટે રૂપાના યા લાકડાંના ચમચાને અંદર જરા ફેરવીને દુધને ઉભાવા દેવું નહી. તે પછી માહે ચમચો ફેરવવો નહી અને અંદર ઉપર મુજબ બીજો કકરો પડી દુધ બરાબર ફાટીને ખરીયાની જૅલીના જેવું શીક્કા કેરબાના રંગનું તદન નીતરૂં પાણી છુટું પડે ત્યારે ઉતારવું અને માહે ફાટેલા દુધના દહીના જેવા કટકા થયલા હોય છે તે પેલી નીતરી પાણી જેવી થયલી છાસમાં દોહવાઇને તેને ગદળું કરે નહી માટે જરા ઘટ સફેદ ધોતાં નરમ કપડાંને પાણીમાં ભીનવી નીચવીને એક બોલની ઉપર ઢીલું બાંધવું. પછી તપેલીની ઉપર સાફ ઢાંકણુ મુકી તેને એક બોરદુની કીનારીપરથી સેજ અળગું રાખી તે તરફથી બધી નીતરી છાસને બોલમાં ગાળી લેવી. એ રીતે દુધને ફાડીને સહેવાર સાંજ બે વખત તાજી છાસ બનાવવી. કોઈ વખત દર્દીને એ છાસ આપવા ડૉકટર ફરમાવે છે. એ છાસ* ગાળી લીધા પછી તપેલીમાં દહી જેવા બંધાયલા દુધના કટકા રહે છે તેની અંદર વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી એકથી દોઢ ચમચી જેટલું ભેળીને મહીની કાની કપડાંમાં પોતળું બાંધીને જરાવાર ટાંગી રાખ્યા પછી કાઢવું. એનો ટેસ્ટ મલાઈનાં સુરતી પનીરના જેવો લાગે છે.

છાસ બટરચર્નમાં, બરણીમાં અથવા બોલમાં કાઢવાની રીત.

કોઇ વખત ડૉકટરો સીક માણસને છાસ પાવા ફરમાવે છે અને તેઓને તો તદનજ ચોખ્ખી છાસ આપવી અવસ્યનું છે. તેટલા માટે તેવી ખાત્રીપુર્વક છાસ રોજ ઘરમાં થોડી કાઢવી હોય તો મોટી નાની જેવી જોઇતી હોય તેવી ઉભા ઘાટની કાચની ચોરસ બાટલીઓ આવે છે અને તેને ઇંગ્રેજીમાં બટરચર્ન કહે છે તેવી બાટલીઓ ઇંગ્રેજી તેમજ બીજી મોટી દુકાનોમાં મળે છે. એ ચર્નની ઉપર પેચનું ઢાંકણુ હોય છે અને આઇસક્રીમના સાંચામાં ફેરવવાનું ચક્ર હોય છે તેમ એ ઢાંકણુ સાથે પણ હેન્ડલ જડેલું ચક્કર હોય છે. એમાં છાસ બનાવવી હોય ત્યારે આએ વીવીધ વાંનીમાં દહી જુદી જુદી છ રીતથી બાંધવાનું છાપેલું છે તેમાં અમથી દહીનીજ

મેળવણીથી દહી બાંધવાનું છે તે રીતે એક દીવસ આગલથી સાંજ.. ઘણા સોજા ભેળ વગરનાં તદન તાજાં અડધો શેર દુધનું દહીનીજ મેળવણીથી દહી બાંધવું અને બીજી સહવારે તે બંધાઇને કઠણ થાય પછી થોડાં સોજાં પાણીને સાફ વાસણમાં ચુલે મુકવું અને તેમાં બરાબર એક કકરો પડેને ઉતારી ઠંડી યા સરદીની રૂતુમાં જરા ગરમ જેવું રેહને ધોતાં સફેદ કપડાંથી ગાળવું પણ ગરમીમાં ઠુકું લેવું. પછી ઉપર લખ્યું છે તેવી આસરે બારેક ઇંચ જેટલી ઉંચી એક બાટલી લેવી અને તેને બરાબર ધોઇ સાફ કરીને તેમાં બંધાયલું દહી તથા પેલું ગરમ કરીને ગાળેલું પાણી દુધ ભરવાના પાશેરાનાં માપથી ભરીને દોઢ પાશેર નામ્વું, પણ જો છાસ પતળી કરવી હોય તો બીજું અડધા પાશેર જેટલું પાણી વધારે રેડીને પછી બાટલીનાં ઢાંકણને પેચ ફેરવીને ઉપર બરાબર બેસાડયા બાદ હૅન્ડલથી ચક્રને ફેરવીને વીસેક મીનીટ વળોવવું. જેમ કરતાં બાટલીના હેઠેના ભાગમાં માખણ ઠરીને તેનો ગોળો થશે. તે પછી બાટલીને ઉઘાડીને ચમચાંથી માખણ કાઢી લઇ એમજ પણ બીજું પાણી નાખ્યા વગર બાટલીમાંની છાસને પાછી એક વખત વળોવવી અને અંદર બકી રહેલું માખણ છુટું પડીને ઉપર આવે તો તેને કાઢી લીધા પછી બધી ચોખ્ખી છાસને ભીનવીને નીચવેલાં જરા જાંજરા મલમલનાં કપડાંથી ગળીને પછી સીક માણસને પાવી. સાધારણ માણુસ શોખને માટે પીયે તો છાસને ગાળવી નહી. દહી તથા પાણીથી બાટલીને અડધી યા સેજ વધારે ભરવી. ઉપર સુધી ભરવી નહી, નેથી બરાબર વળોવાશે નહી. ઉપર લખ્યા મુજબની ચક્ર સાથની બાટલી નહી હોય તો પછી કોઠીના સાકડાં પણ ઉંડા બોલમાં ઉપર લખ્યાં મુજબનું દહી તથા પાણી નાખવું અથવા મોટાં પેટાંની નાની લખોટેલી બરણીમાં દહી તથા પાણી નાખવું અને દુધનાં પફ બનાવવાની લાકડાંની રવી વડે જોરથી પંદર વીસ મીનીટ ઘુંટવું અને ઉપર માખણના ઝીણા કઠણ કટકા તરી આવે પછી તેને ચમચાથી બરાબર કાઢી લીધા બાદ ફરી એકવાર એમજ વળોવી માખણ આવે તો તેને કાઢી લીધા પછી ઉપર મુજબ એ છાસને પણ ગાળવી. એ રીતે બનાવેલી છાસ પણ બરાબર મજાહની થાય છે. દુધ તદનજ ચોકખું સોજું હોય છે તો એટલા દુધમાંથી નવટાંક જેટલું માખણ નીકળે છે.

જયબહસ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦॥, છુંદેલી ખાંડ રતલ ૦।, સોજી બદામની બીજ તથા માખણ દરેક તોળા ૫, કડવી બદામ ૫, લીંબુનો રસ નાનો ચમચો ૧, ઈંડાં ૧ ની સફેદી, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

બધી બદામને છોલીને ઘણી બારીક છુંદવી. પછી કલઈવાળા બુનચામાં આટો ચાળી તેમાં બધો સામાન ભેળા ગુંદીને પાણીથી આટો બાંધી એક ઈંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું જુદું વણી બીસ્કીટ કટર હોય તો તેનથી અને તે નહી હોય તો પતળાં ગ્લાસની કીનારીથી કાપીને ભુંજવાનાં પત્રાંને માખણ ચોપડી તેમાં બરાબર મુકીને ગરમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવાં.

જરદો.

જરબીરીયાંન જનકરમાં લખ્યા મુજબના દીલ્હીના ચોખા અને તે નહી હોવ તો કણુકી વગરના સોજા જુના જીરાસાલ ચોખા ટીપરી ૨, સોજી ખાંડ શેર ૧, સોજું ઘી શેર ૦॥, નવી બદામની બીજ શેર ૦।, નીમક તોળો ૧, સોજી ખરી કેસર તોળો ૦॥, એળચી તોલો ૦।, તજનો કટકો ઈંચ ૧, લવંગ ૫, ખાટાં લીંબુ ૫, જાયફળ ૧, ઘણો સોજો ગોલાબ પાશેર અડધો એટલે નાના ચમચા ૬.

કેસરને જરા સેકી લીંબુ કાપી કોડીનાં કપમાં બધો રસ કાઢીને તેમાં કેસર મેળવીને થોડો વખત રાખ્યા પછી સારીકાની ચોળીને બીજા કપમાં ભીનવેલાં મલમલનાં કપડાંથી ગાળીને છુંછો ફેંકી દેવો. એલચી, લવંગ, તજ તથા જાયફળને જરા છુંદીને ખોખરૂં કરી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ખાંડ નાખી એક પાશેર પાણી ભેળા તેમાં એ ખોખરો કીધેલો સામાન નાખીને ઘણો ટાઈટ શીરો કરીને મલમલનાં ધોતાં કપડાંથી ગાંળવો. ચોખાને ધોઈ દીલ્હીના હોય તો એક કલાક ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવા અને જીરાસાલ હોય તો ધોઈને એમજ રાખવા અને આગે ચોપડીમાં ચાવલ બારીને ઓસાવેલા છાપેલા છે તે રીતે પકાવવા મુકવા અને નરમ નહી પણ અર્ધકચરા થાય કે તુર્ત ઉતારીને તેજ રીતે બોયાંમાં ઓસા-

વીને કાઢયા પછી એક કલાક કલઈ ભરેલી કથરોટમાં વખાતા રાખવા. બદામને છોલી ઉભી બારીક સ્લાઇસ કાપી ઘેઇને કોરકું કરી બધું ઘી કકડાવીને તેમાં બદામી રંગની કકરી તળીને કાઢી લેવી. ત્યારબાદ ચાવલમાં બધો સામાન બરાબર મેળવી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ભરીને ઉપરથી ગોલાબ છાંટવો અને ઢાંકણ ઢાંકી ચુલાપર મેલી હેઠે તેમજ ઢાંકણપર થોડા ઈંગાર મુકવા અને ચાવલ બરાબર ચરેમે ઉતારવું. એ જરદા ઘણો સારો લાગે છે.

જરબીરીયાંન જનઠર.

દીલ્હીના ચોખા ટીપરી ૨, સોજ્જું કડણ દહી શેર ૨, ઝીણાં ચીકન નહી તેમજ હાફફાઉલ પણ નહી હોય તેવાં એ બેની વચમાંના ૨ પીલાં અથવા હલવાંનનાં જેવું ઘણુંજ કુમળું નરનું સોજ્જું ગોસ્ત રતલ ૨, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦॥।, આદુ તોળા ૩, તાંદરા કાઢેલા ધાણા તોળા ૨॥, વાટેલું નીમક તોળા ૨, ખોપરૂં કીધેલું જીરૂં તોળો ૧, તજના ઝીણા કટકા તોળો ૦।, એળચી ૨૦, લવંગ તથા આખાં કાળાં મરી દરેક ૧૨, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર.

પીલાં હોય તો તેને આએ ચોપડીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સમારીને કટકા કાપી સોજ્જું ધોવું અને ગોસ્ત હોય તો તેને સાફ કરી વજનસરના કટકા કાપી એક વખત ઠંડાં પાણીથી ધોવું. આદુને છોલીને જાડું છુંદવું અથવા પીસવું અને તેમાં એક તોળો નીમક તથા નાના બે ચમચા પાણી ભેળી નીચવીને બધો રસ કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો અને એક મોટાં કોડીનાં બોલમાં એ રસ સાથે મરઘી યા ગોસ્તને ભેળીને બે કલાક આથી રાખવું. પછી એળચીના દાણા, ધાણા તથા કેસરને સેજ પાણી સાથે પાતા ઉપર બારીક પીસવું અને દહીમાં પાણી હોય તેમાંથી અમથું દહી કાઢી તોળીને તે એક શેર લઈ તેમાં પીસેલો સામાન ભેળીને પછી એને આથેલી મરઘી યા ગોસ્ત સાથે મેળવીને દહીનું પાણી પણ અંદર જરા ભેળીને બીજો એક કલાક ઢાંકી રાખવું. તેટલાં કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી બધું ઘી કકડાવીને તેમાં કકરા ફીકા લાલ તળી તેમાંથી અડધાં ઘીને કોડીનાં મોટાં કપમાં કાઢી લઇ તેને તવાયલું પતળું

રાખવા માટે ચુલા આગલ ઢાંકી મુકવું અને ગોસ્ત યા મરઘી આથ્યાને છઠી કલાક થવા આવે ત્યારે ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇ પાણીમાંથી કાઢી તેમાં બાકીનું નીમક ભેળીને અડધો કલાક રાખ્યા બાદ ચોખા ભચડાઇને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ફરી એક વખત ધોવા અને બાકી રહેલું બધું દહી તથા તેમાંનું પાણી બેઉ સાથે ભેળાને તેમાં ચોખાને ખરમોટવા અને એ બધો સામાન ભરતાં ઉપરથી ચારેક આંગળ જેટલી અધુરી રહે તેવી તદન કલઇ ભરેલી ઉભી કીનારીની ગંજીયા તપેલીમાં ઘી સાથનો તળેલો કાંદો, તજ, જીરૂં, લવંગ તથા મરી નાખીને માહે આથેલી મરઘી યા ગોસ્તના કટકાને કલઇ ભરેલી ચમચથી બરાબર મેળવી સરખું પાંથરીને પછી પેલા દહી સાથે ભેળેલા ચોખાને સરખા પાંથરીને ઉપર ચપટ બેસ્તું ઢાંકણુ ચઢું મેલી તપેલીને ચુલા ઉપર મેલવી. પણ ઘણા ઇંગારથી તપેલીમાં છુટેલું પાણી જલદી બળી જાય છે અને અંદરનું ચરીયા વગર ડાજી જાય છે તેટલા માટે તપેલીની હેઠે તેમજ ઢાંકણ ઉપર ગામઠી કોલસાના થોડા ઇંગાર પાંથરીને મુકવા અને તે ઠંડા થવા આવેને એમજ બીજા ઇંગાર મેલ્યા કરવા. પણ માહે છુટેલું ગોસ્ત યા મરઘીનું તથા દહીનું પાણી સુકાશે તેટલા અરસામાં ચાવલ કાંઇ નરમ થશે નહી માટે એમ સુકાય પછી ચાવલની ઉપર ગરમ પાણી જરા છાંટીને ઢાંકી રાખવું. પણ એ ચાવલ ઓસાવેલાની કાની ખીળતા નથી પણ સુકા જેવાજ રેહ છે, તો પણ તે કાચા રેહ નહી અને બરાબર ચરે ત્યાં સુધી એમ ગરમ પાણી છાંટયા કરવું અને ચરે પછી પેલું ચુલા આગળ મુકેલું ઘી ચાવલની ઉપર ફરતું રેડીને બે ત્રણ મીનીટ પછી ઉતારીને ચાવલ સાથે મરઘી યા ગોસ્ત ભેળાય નહી પણ તે હેઠે રેહ અને ચાવલ ઉપર આવે તેમ તપેલીમાં હેઠે સુધી ચમચ ભોકીને સરખું કાઢવું. એ જરબીરીયાંન મજાહનું થાય છે. આએ વીવીધ વાંનીમાં પલાવ ૩ જામાં દીલ્હીના ચોખા લેવા લખેલું છે તેવાજ ચોખા બનતાં સુધી લેવા, પણ તે નહીજ મલે તો પછી ચાળીને બધી કણુકી કાઢી નાખેલા બધા ચોખા જુના ઝીણા જીરાસાલ ચોખા લેવા.

જરબીરીયાંન નુરમ્હાલી.

દીલ્હીના તાલીમખાનના ચોખા ટીપરી ૨, સોજું નરનું ઘણુંજ કુમળું ગોસ્ત રતલ ૧॥, સોજું પાણી વગરનું કઠણ દહી શેર ૧,

ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦ાા, નવી ચણાની સોજી મોટી દાળ તોળા ૩ાા, નીમક તોળો ૧ાા, સોજું રસદાર આદુ તોળો ૧, તાંદરા કાઢેલા ધાંણા; એળચી; લવંગ; તજ તથા શાહજીરૂં દરેક તોળો ૦ાા, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર.

જીરાંને ચોખ્ખરૂં કરવું. એળચી, લવંગ તથા તજને જાડું છુંદવું. ધાણાને બારીક પીસવા. કેસરને પીસીને બે ચમચી પાણી સાથે કોડીનાં વાસણમાં બરાબર મેળવીને ઢાંકી રાખવી. ગોસ્તને સાફ કરી જરા મોટા કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધોઇને કોરડું કરી આદુને છોલી છુંદીને તેમાં સવા તોળો નીમક મેળવી નીચવીને બધો રસ કાઢી તેમાં ગોસ્તના કટકાને ખરમોટીને કોડીનાં વાસણમાં એક કલાક આથી રાખ્યા પછી દહી ભેળીને બીજો એક કલાક રાખવું. દાળને ચુંટી સોજી ધોઈ થોડાં ઠંડાં પાણીમાં બાકીનું ૦ા તોળો નીમક તથા દાળ નાખી અર્ધકચરી બાફીને પાણીમાંથી કાઢી લેવી. ચાવલને ચુંટી સોજા ધોઈ આગ્એ ચોપડામાં ચાવલ બાફીને ઓસાવેલા છાપેલા છે તે પ્રમાણે ઓસાવેલા પકાવવા મુકવા અને અર્ધકચરા થાયને સાફ બોયાંમાં ઓસાવી કાઢી બધું પાણી બરાબર નીકળી જાયને કોડીનાં મોટાં ફલૅતદીશમાં વખાતા રાખવા. કાંદાને છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપી ઉપલો બધો સામાન સમાય તેટલી તદન કલાઈ ભરેલી ઉભા ઘાટની ગંજીયા તપેલીમા ઘી કકડાવી તેમાં લાલ તળીને અંદરથી અડધું ઘી એક કપમાં કાઢી લઈ તેને પતળું રાખવા માટે ચુલા આગલ ઢાંકી રાખવું. અને તપેલીમાંના કાદા સાથનાં ઘીમાં આથેલું ગોસ્ત દહી સાથેજ ભેળીને જરા લાલ કરી ધાણા નાખી સવા શેર પાણી રેડી એક કકરો પડેને છુંદેલો સામાન નાની ઢાંકણુ ઢાંકી ધંગારે મુકી નરમ થઇ દોઢ પાશેર જેટલી ગ્રેવી રેહને ઉતારવું. પછી ચાવલના ત્રણ ભાગ કરી તેમાંના બે ભાગને તપેલીમાંના ગોસ્તની ઉપર તપેલીની ફરતી કીનારી તરફ પાળની માફક સરખું સફાઇથી મુકીને વચમાં સરખો ગોળ ગાળો રાખવો અને બાકીના એક ભાગ ચાવલમાં કેસર ભેળીને તેને એ ગાળામાં સફાઇથી મેલી તેની ઉપર ચણાની દાળ પાથરીને પછી પેલું જુદું કાઢી રાખેલું કપમાંનુ ઘી ઉપરથી ફરતું રેડવું અને તપેલી પર ચપટ બેસતું ઢાંકણ ઢાંકી તેની ઉપર ધંગાર મેલી ચુલા ઉપર ધંગારે મુકવું અને ચાવલ બરાબર ચરે

પછી ઉતારવું અને ચાવલ સાથે ગોસ્ત ભેળાય નહી પણ હેઠે ગોસ્ત અને ઉપર ચાવલ રહે તેમ તપેલીમાં નીચે સુધી ચમચ ખોસીને સફાઇથી કાઢીને સરખું મુકવું. દીલ્હીના ચોખા નહી મલે તો પછી જરબીરીયાંન જનકરમાં લખ્યા મુજબના જીરાસાલ ચોખા લેવા.

જરબીરીયાંન રૂમી.

દીલ્હીના ચોખા ટીપરી ૨, હલવાનના જેવું ઘણુંજ કુમળું નરનું ગોસ્ત રતલ ૧॥, દહોનો મહો તથા કાંદા દરેક શેર ૧, રસદાર આદુ તોળા ૨, શાહજીરૂ તોળો ૧, એળચી તથા લવંગ દરેક તોળો ૦॥।, સોજી ખરી કેસર વાલ ૭, નીમક ખપ મુજબ.

જીરાંને ખોખરૂં કરવું અને લવંગને બારીક છુંદવા. કેસરને જરા સેકીને બારીક છુંદી એળચીના દાણાને પણ બારીક છુંદીને બેઉ ભેળવું. ગોસ્તને બરાબર સાફ કરી તેના નાના કટકા કાપવા અને આદુને છોલી છુંદીને તેમાં દોઢ તોળો નીમક ભેળી માહે ગોસ્તને ખરમોટી કોડીનાં મોટાં વાસણમાં ત્રણ કલાક આથી રાખ્યા પછી અંદર કેસર તથા એળચી મેળવવી. એ રીતે ગોસ્તને આથ્યાને બે કલાક થાયને ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇને ઠંડાં પાણીમાં એક કલાક ભીન્વી રાખવા અને ગોસ્તને આથ્યાને ત્રણ કલાક થવા આવે ત્યારે કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી તદન કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ઘીમાં તળવા મુકી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી લાલ થવા આવેને જીરૂં નાખી તેને જરા તળીને પછી લવંગ, આથેલું ગોસ્ત તથા મહો નાખી ચમચથી બરાબર મેળવીને દોઢ શેર પાણી રેડી એક તોળો નીમક તથા ચોખા ભેળી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમી આંચે રાખવું અને બધું બરાબર ચરે તેટલાં પાણી સુકાયું હોય તો ઉપરથી થોડું ગરમ પાણી છાંટવું અને બધું બરાબર ચરે અને પાણી સુકાય પછી ઉતારીને ઢાંકણુ કઢી તપેલીને કાંથા પરથી બેઉ હથે પકડી હેઠેનું પકવાન ઉપર આવે તેમ અંદરનું ઉછાળીને ભેળવું અને હેઠે તેમજ ઢાંકણ પર થોડા ઇંગાર રાખી જરા વારે ઉતારવું. એ પકવાન સારૂં થાય છે. દીલ્હીના ચોખા મલે નહી તો પછી જરબીરીયાંન જનકરમાં લખ્યા મુજબના જીરાસાલ ચોખા લેવા.

જલેબી અરદની દાળની (ઇમરતી.)

સેાજી અરદની દાળ માપેલી શેર ૧, સેાજું ઘી તથા ખાંડ દરેક શેર ૪.

દાળને ચુંટી સેાજી કરી ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવી અને તેનાં છલટાં અળગાં થાયને ચેાળી ચેાળી પાણી નામીને બધાં છલટાં કાઢી નાખી સેાજા પાતા ઉપર ઘણીજ બારીક મેસ જેવી પીસ્વી અને કલઇવાળી થાળીમાં મુકી તેની ઉપર ભીનું કપડું ઢાંકીને બે કલાક રાખ્યા બાદ તેમાંથી થેાડી થેાડી લઇ ત્રાંબાની તદનજ કલઈ ભરેલી કથરેાટ યા ખુનચામાં મુકી તેની ઉપર જોરથી હથેલી ઘસીને ખુબ તરેહ મથવું, જેમ થતાં આટામાં ખમીર ચઢીને તે સફેદ થશે. પછી ઘણાજ જાદાં સેાજાં સફેદ કપડાંના નવ ઇંચ સમચેારસ બે કટકા લેવા અને તેને કીનારીપરથી ચારે બેારદુથી સાથે સીવીને બેવડું કરવું. પછી એ કપડાંની બરાબર વચેાવચમાં સુકા વટાણા જેટલેા એક ગેાળ બટન હેાલ પાડીને પેલા મથેલા આટામાંથી મેાટા બે ચમચા જેટલેા એ કપડાંની વચમાં મુકીને પછી તેના ચારે છેડા સાથે પકડીને પેાતળું બાંધે તેમ મુઠીમાં પકડવું અને પછી આએ ચેાપડીમાં જલેબી ઘઉંના આટાની હેારાજીની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ પેણામાં ઘી કકડાવીને પછી તેની ઉપર એ પેાતળું ધરીને મુઠી દાબવી, તેથી માહે ભરેલેા આટેા હેાલમાંથી બાહેર નીકળવા માડશે. તેનેા સાતેક ઇંચના વ્યાસની જલેબી થાય તેટલેા એક આંટેા પેહલે પેણામાં સરખેા ગેાળ પાડીને પછી તેને અડકાવીને બીજો એમજ એક આંટેા પાડવેા અને આએ ચેાપડીનાં પહેલાં પાણાં ઉપર આપેલી આકૃતીઓમાં જલેબીની છે તેવા આકારની જલેબી પાડવી અને એજ હેારાજીની જલેબીમાં લખયા મુજબ આગમચથી ખાંડનેા શીરેા બનાવીને તૈયાર રાખી તેમાંજ લખેલી રીતે એ જલેબીને તળીને તેજ મુજબ પણ જલેબી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી એને શીરેા પાવેા. ગમે તેા એના શીરામાં પણ કેસર યા ઍસૅન્સ નાખવું. આએ જલેબી જોવા તેમજ ખાવામાં ઘણી સારી લાગે છે. પણ એ ઘણી મેાટી થઈ શકશે નહી. કારણ એની વચમાંનેા ગાળેા મેાટેા થયાથી ભાગી જાય છે. તેા પણ ઘણી વખત બનાવતાં હાથે ચઢીયા પછી ગમે તેા વચ-

માંના ખાલી ગાળામાં બીજી કાંઇ તરેહ અથવા ચોકડી પાડીને તે પુરી લેવો. એ જલેબી બનાવવામાં મજબુત હાથનું કામ છે અને એ જલેબીને હીંદુસ્તાનમાં ઇમર્ટી કહે છે.

જલેબી ઘઉંના આટાની હીંદુ લોકની.

. સોજી પેહલા નંબરની શાકરીયા ખાંડ મણ ૦ા, સોજું સાગરનું ઘી શેર ૧૫, તાજો પેહલાં નંબરનો મીલનો ઘઉંનો આટો રતલ ૪, સોજો ચણાનો આટો રતલ ૮ા, નવી ચારોળી, ભાજેલાં પસ્તાં તથા નવી બદામની બીજ દરેક શેર ૦ા, છુંદેલી એળચી તથા જાફ્યળ દરેક તોળો ૧ા, નવું ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅક વૅલનું વૅનીલા ઍસૅન્સ નાની સીસી ૧ા એટલે ભરેલા નાના ચમચા ૩, સાઇત્રીક ઍસીડના ચણા જેટલા નાના કટકા તોળો ૧.

જલેબી બનાવવા અગાઉ આપ્સે વીવીધ વાંનીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનો છાપેલો છે તે રંગ ઘણો ઘાડો અને લગભગ કાળો જેવો તો પણ સેજબી કરપાયલો નહી હોય તેવો બનાવીને તૈયાર કરી રાખવો. ચારોળી પસ્તાંને છોલવું નહી પણ બદામને છોલી એની તથા પસ્તાંની ઉભી સ્લાઇસ્રે કાપવી. જલેબી બનાવવાની એક દીવસ આગમચ સાંજનાં ઘઉંના આટાને ચાળવો અને બધી મેળવણીથી અડધું ભરાય તેટલાં એક તદન કલઇ ભરેલાં તપેલાંમાં એ આટો નાખવો અને સોજા ગાળેલાં પાણીને ચુલે મેલી તે ફુકું નહી પણ તેનાં કરતાં સેજ ગરમ જેવું થાયને ઉતારવું અને હાથને સોજો ધોઇ ખપતું ખપતું એ પાણી આટામાં રેડતાં જઇ આટામાં મેળવી જેમ લાકડાંના સોટા વડે ઘુંટે તેમ હાથની મુઠીને ઝડપથી આટામાં ગોળને ગોળ ફેરવીને સારીકાની બધો આટો મેળવીને પછી ઉપરથી ચણાનો આટો ફરતો નાખી એમજ હાથની મુઠી વડે ઘુંટવું ચાલુ રાખી બધા મલીને પંદર વીસ આંટા ફેરવી આટાને નરમ યા કઠણ નહી પણ મજાહનો ઘટ જેવો કરવો. જેમ કરતાં કદાચ ઘટે તો માહે બીજું સેજ પાણી મેળવીને પછી આટાની સપાટીની ઉપર હથેલી ફેરવીને સફાઇ કીધા બાદ તેની ઉપર ત્રણ ચાર ખોબલી ભરીને પાણી ફરતું છાંટી આટાની ઉપર પાણી ચોપડાય તેમ હથેલી ફેરવવી. તે પછી તપેલાંની ઉપર સાફ ધોતું કપડું બાંધીને પછી તેની ઉપર કલઇવાળું ઢાંકણ ઢાંકી તપેલાંને હેઠેથી

ઉપર સુધી સોજાં જાદાં ગરમ કપડાંમાં વીટાળી લઇ પંદર વીસ કલાક ઉંફમાં રાખ્વું. ત્યારબાદ બધું બાંધેલું છોડીને મેળવણીને પાછી હાથ વડે મેળવી બરાબર ભેળી પહેલે કીધેલી હતી તે કરતાં જો મેળવણી ઘટ થયલી લાગે તો બીજું જરા ઠંડું પાણી અંદર બરાબર મેળવીને પછી એ મેળવણી ખોબલી પર લઇને રેડતાં પતળી નહી પણ બરાબર ઘાડી જેવી લાગેને પાછું ઢાંકણુ ઢાંકી સેજ તડકે ઉંફમાં અથવા બળતા ચુલા આગલ જરા છેટે મુકવું. તે પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં શીરો બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં દુધ નાખી શીરો કાઢીને નીતરો કરવા લખેલું છે તે મુજબ બનાવવા માટે ઘણી મોટી છાલકી લોઢાંની કઢાઇમાં ઉપલી બધી ખાંડનો શીરો બનાવવા મુકવો અને બધો મેલ ઉપર આવીને તેનો પોપડો થતો જાય તેમ તેને બારીક આંધરાંના ઝારા વડે કાઢયા કરી કઢાઇમાં બોરદુ પર મેલ વળગેલો રહે છે તેને ધોતાં મલમલનાં કપડાંને પાણીમાં ભીનવી જરા નીચવી તેનો ડુચો કરી તે વડે પેલો મેલ લુછયા કરવો અને શીરો તદનજ નીતરો કાચ જેવો થાય પછી ઘણો ઘાડો એટલે આંગળીને અંગોઠાની ચમટીમાં શીરાને દાબીને તે પાછી ઉંઘાડતાં આગળાં ઉપર વળગેલો શીરો સફેદ ખાંડ જેવો થાય તેટલો બધો આસ પકડીને ઘાડો થાય ત્યારે તુરતજ તેમાં પેલા સાઇટ્રીક ઍસીડના બધા કટકા ભેળીને કઢાઇને ઉતારી પાડવી અને એ શીરો ગાળવાનો નહી પણ એમજ રાખ્વાનો હોય છે માટે શીરાવાળી કઢાઇને જમીનની ઉપર જરા ઢળતી મુકવી. શીરામાં ઍસીડ ભેળવાનું કારણ એ કે તેના ખટાસને લીધે શીરો આટલો બધો ઘાડો થવા છતાં ઠંડો થયા પછી બંધાતો નથી. પણ જો ઍસીડ નહીજ હોય તો પછી સોજાં મોટાં રસદાર ખાટાં ચાર લીંબુનો ગાળેલો રસ ઍસીડને બદલે શીરામાં ભેળવો. પછી એ શીરો ઘણો ઘેરા લાલ રંગનો થાય તેટલે બધો પેલો બાળેલી ખાંડનો તૈયાર કીધેલો રંગ માહે બરાબર મેળવી શીરો ઠંડો થાય પછી થોડું થોડું કરી એમાં બધું વૅનીલા ભેળવું. ત્યારબાદ આએ વીવીધ વાનીમાં જલેબી ઘઉંના આટાની હોરાજીની છાપેલી છે તેમાં લોઢાંનો ચુલો લખેલો છે તેટલો મોટો ચુલો લેવો. પણ તે ચુલાને એક બોરદુ પર હેઠે બારણું મુકેલું હોય છે. તેમાં લાકડાં મુકીને બળતું કરવાનું છે તેવો ચુલો આએ જલેબી

માટે ચાલશે નહી પણ ચુલાની ઉપરની કીનારી તરફથી સાતેક ઇંચ જેટલો ભાગ કોલસા મુકવા માટે ખાલી રહે અને તે પછી અંદર લોખંડના સેજ છુટા છુટા બારીક પાતા જડેલી જાળી હોય છે તેવો ચુલો આપ્એ જલેબી બનાવવા માટે લેવો અને એ જાળીની ઉપર તદન સુકાં લાકડાંના ઘણા પતળા થોડા નાના કટકાને પાંથરીને મુકીને પછી તેની ઉપર થોડું ઘાસલેટ તેલ રેડવું અને ગૅસ કાઢી લીધેલા કોલસા મીઠાઇવાળાઓ વાપરે છે તેવા કોલસાના કટકાને એ લાકડાંની ઉપર ચુલાની છેક કીનારીની પણ સેજ ઉપર આવે તેમ માહે ઠીસીને ભરયા પછી પેલા તળીયાંમાં મુકેલા લાકડાંના કટકાને મૅચીસથી સળગાવીને તે બરાબર સળગવા માટે ચુલામાં હેઠે જે બારણું હોય છે તે ઉઘાડું મુકવું, તેમજ ઉપરથી પણ પંખાએ પવન નાખવો. જેમ કરતાં મોટું બળતુ થઇને જ્યારે બધા કોલસા બરાબર સળગી રેહશે ત્યારે સેજ પણ ધુંમાડો થશે નહી. તે પછી એજ હોરાજીની જલેબીમાં લખયા મુજબનો લોખંડનો મોટો ઉંડો સાફ કીધેલો પેણો કોલસાને બરાબર અડકે તેમ તેની ઉપર ઘણો દાબી સરખો ગોઠવી ચુલાપર સરખી સપાટીએ મુકીને પછી ઘીથી પેણાને પોણો ભરવો અને ઘી બરાબર કકડે ત્યારે પેલી જલેબીની મેળવણીવાળું તપેલું હાથ પુગે તેટલે અંતરે ચુલા આગળ મુકવું અને જલેબી બનાવનાર માણસના હાથ પોંહચે તેટલ ઉંચાં સ્ટુલ ઉપર તેને ગોઠવઇને બેસવું અને આપ્એ જલેબી બનાવવા માટે આસરે એક શેર પાણી સમાય તેટલો ત્રાંબાનો જરા પોહોળો ટાંબો-ટાંના ઘાટનો અને તેનાં તળીયામાં મોસંબી ચણા જેટલા મોટા એક છેડ સાથનો કલઇવાળો કળસીયો આવે છે તે લેવો અને તેમાં મેળવણી ભરવા માટે હાથો જડેલો કાંસીયો આવે તે વડે એ કળસીયો બાહેરથી ખરડાય નહી તેમ મેળવણીને તેમાં ભરવી, પણ છેડમાંથી તે બાહેર નીકળી પડે નહી માટે છેડપર આંગળી દાબી રાખીને ઉપર સુધી ભરવી. પછી હોરાજીની જલેબીમાંજ લખેલી રીતે જેટલી મોટી નાની જલેબી કરવી હોય તે પ્રમાણે કકડેલાં ઘીમાં છેડમાંથી એક જલેબીને પેહલે પાડીને પછી છેડ ઉપર આંગળી દાબ્યા વગર એમજ કળસીયાને ઝડપથી જરા દુર કરી પેણામાં સમાય તેટલી બીજી જલેબીઓ એજ રીતે પાડવી અને તે જરા તળાય પછી એકેક સાથે પતળા આંકડાથી વળગેલા રેહ છે તે આંકડાને ઝારાથી

જરા દાબીને ભાંજીને છુટી કરવી. પણ મેળવણીવાળા કળસીયાને એમ મુકવાથી તેમાં મેળવણી હોય છે તે બાહેર નીકળીને કળસીયો ખરડાય છે માટે તેમ થાય નહી તેટલા માટે લાકડાંની બે ચપટી પટીની વચમાં કળસીયો મુકાય તેટલો ગાળો કરવા લાકડાંના નાના બે કટકાને એ પતીઓ સાથે જડી વચમાં ગાળો કીધેલી ફ્રેમ હોય તો તેને તપેલાંના કાંથાની ઉપર ટેકાવીને મેલીને તેની ઉપર કળસીયો મુકવો. પણ તેવી ફ્રેમ નહી હોય તો બે તવાથાના ચપટા ડાંડાને તપેલાના કાંથાની ઉપર જરા છુટા ગોઠવીને મુકી તેની ઉપર મેળવણીવાળો કળસીયો સંભાળથી ગોઠવીને મુકવો. તેથી છેડમાંથી બાહેર નીકળતી મેળવણી તપેલામાંજ પડશે. પેણામાં રેડેલી જલેબીનું હેઠેનું પડ લાલ રંગનું તળાયને ઝારાથી ફેરવી નાખી બીજું પડ એમજ તળાયને હેરાજીની જલેબીમાં લખ્યા મુજબની સાકમાં ત્રણ ચાર જલેબીને સામટીજ બાહેરના આંકડામાંથી ખોસીને ઉંચકી તે ભાગે નહી તેમ સંભાળથી માહેલું ઘી નીપારી કાઢીને શીરાવાળી કઢાઇમાં મુકી દેવી અને બીજા માણસે હલકે હાથે સંભાળથી બીજા ઝારાવડે શીરામાં છુટી પાડીને ઝારાથી દાબી રાખવી અને જલેબી બરાબર શીરો પીયેને ઝારાની ઉપર લઈ વધારાનો શીરો નીકળી ગયા પછી આગમચથી એક મોટા થાળા અથવા ખુનચામાં અકેક જલેબી મુકાય તેટલાં કોરાં ઝીણાં સફેદ કાગજના કટકાને પાંથરીને મુકી રાખી જલેબીને હાથવડે ઉંચકીને તે દરેકની ઉપર અકેક જલેબી મેલીને તેની ઉપર થોડી બદામ, પસ્તાં, ચારોળી, એળચી, જાયફળ ભભરાવી શોભા માટે થોડી તાજા ગોલાબની પાંદડીઓ છાંટી બીજી જલેબી માટે એની ઉપર બીજા કાગજો એમજ પાંથરીને તૈયાર કરવાં. પેણામાંથી જલેબીને કાઢયા પછી તુર્તજ પેલા કળસીયામાં બીજી મેળવણી ભરીને એજ રીતે બધી જલેબી બનાવવી. મેળવણીને ધીરે ધીરે પેણામાં રેડયાથી આંકડા જાદા પડે છે માટે જેમ બને તેમ જલદી જલદી રેડવી. તેમ રેડયાથી એટલાજ છેડના કળસીયામાંથી જેટલા પતળા આંકડાની જલેબી બનાવવા માગે તેવી એક હુશીયાર અનુભવી કંદોઈ મજાહની સરખી બનાવી શકે છે અને તેવા બનાવનારને હાથે જલેબી પેણામાં હેઠે ડુબી જતી નથી પણ ઢીલાયા વગર સપાટીની ઉપરજ મજાહની સરખી કરેલી રેહ છે. પણ બીન અનુભવીને હાથથી તો પેહલે

જલેબીના આંટા સરખા પડી શકતાજ નથી અને તે ચુંથાયલા પડે છે અને હેઠે ડુબી જાય છે. માટે જલેબી કાંઈ સાધારણ માસણથી બે ચાર વખતમાંજ બરાબર થઈ શકતી નથી. બાર પંદર વખત બનાવતાં અને માલ બીગડતાંજ પછી હાથે ચઢે છે. મેળવણી ભરવા માટે ઉપર લખ્યા મુજબનો કળસીયો નહી હોય તો પછી હોરાજીની જલેબીમાં જલેબી બનાવવા માટે કરવરો, ગળણી, કાટળી બધું લખેલું છે તેવું કાંઈ લેવું. પણ મેળવણી પતળી થઈ જાય તો પછી તેના આંકડા સરખા ગોળ થતા નથી પણ પંથરાઈને ચપટા થઈ જાય છે, માટે જો તેમ થાય તો મેળવણીમાં ખપતો બીજો જરા આટો ભેળાને માહે તે મળી જવા માટે આસરે અડધો કલાક રાખ્યા પછી તેની જલેબી બનાવવી, કારણ તુર્ત બરાબર થશે નહી. તેમજ મેળવણી ઘણી ઘટ હશે તો છેડમાંથી તે પણ નીકળી શકશે નહી, માટે તેવી થયલી હોય તો જરા પાણી બરાબર ભેળીને અડધો કલાક રાખ્યા પછીજ તેની જલેબી બનાવવી. ઉપલો સામાન જલેબીના મોટા ઘાંન માટે લખેલો છે તે હીસાબે થોડો સામાન થોડી જલેબી બનાવવા માટે તૈયાર કરવો અને લોખંડના નાના ચુલા યા સાધારણ ચુલા ઉપર ઉંડા ઉભી કીનારીના નાના પેણામાં ઉપલીજ રીતે એ જલેબીને પણ કોલસા ઉપર બનાવવી

જલેબી ઘઉંના આટાની હોરાજીની.

પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ શેર ૧૨, સોજું મીઠાઈનું ઘી શેર ૧૦, મીલનો પેહલાં નંબરનો સુપરફાઇન આટો રતલ ૨, નવી બદામની બીજ; ભાંજેલાં પસ્તાં તથા સોજી ચારોળી દરેક તોળા ૫, સોજું દહી તોળો ૧, સોજી ખરી કેસર તોળો ०॥, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૩.

જલેબી બનાવવા માટે તળીયાંમાં હેઠે એક આંધરાંવાળું અને ઘણાં મોટાં નાળીયેરના જેવા ઘાટનું લંબાચું વાસણ આવે છે, જેને કરવરો કેહ છે તેવું ત્રાંબાનું અથવા ઍલ્યુમીન્યમનું વાસણ હેઠેથી નાળીયેરની કાંની સાંકડું પણ નાળીયેરનો વચલો ભાગ હોય છે તેટલું ઉપરથી પોહોળું બનાવવું. પણ જલેબી મોટી નાની જેવી કરવી હોય તે મુજબ તેના આંકડાના આંટા પડે તેવો નાનો મોટો છેડ જોઇયે અને એ વાસણમાં

જલેબીની મેળવણી ભર્યા પછી છેડમાંથી જેટલી ધાર નીકળે છે તેટલીજ તે તળાયા પછી થતી નથી, પણ ઘીમાં મેળવણી રેડતાંજ તે ખીળાને આંકડા જાદા થાય છે, તેટલા માટે તે પ્રમાણના છેડવાળું વાસણ બરાબર લેવુ જોઇયે. પણ એ મુજબનું વાસણ નહી બને તો પછી એક ઘણા મોટાં લાંબાં નાળીયેરનો ચોટલી તરફનો ઉપરનો થોડો ભાગ સરખો ભાંજીને કાઢી નાખ્યા પછી બાકી રહેલા મોટા ભાગમાંથી બધું કોપરૂ કાઢી નાખીને અંદરથી સોજું કરી બાહેરની બેારદુ પર પણ છરી ત્રસી ઓખાવીને સાફ કરી મજાહનું લાકડાનું હોય તેવું કરવું. પછી એક લાંબા ખીલાને ઇંગારમાં ટપાવી તે વડે ઉપર લખ્યા મુજબનો નાનો મોટો જેટલો જોઇયે તેટલો સરખો ગોળ છેડ કાટળીની હેઠે પાડવો અથવા ઉપરથી ઘણી પોહેાળી થાય તેવી નહી પણ મજાહના સરખા લંબાચ્યા ઘાટની પત્રાંની ગળણી કરાવવી, પણ હમેશ સાધારણ ગળણીની હેઠેથી ધાર પાડવા માટે જે લાંબી નળી મુકેલી હોય છે તેવી એ ગળણીને મુકવી નહી. કારણ તેવી નળીમાંથી જલેબીની મેળવણીની ધાર નીકળી શકતી નથી, તેટલા માટે નળી વગરની ઉપર લખ્યા મુજબનાં હેઠે એક આંધરાની ગળણી કરાવવી. જલેબી તળવાને માટે ઉભી ઉંડી કીનારીનેા લેાખંડનેા મોટો પેણો હોય તો તેમાં એકજ વખતે સામટી ચાર પાંચ જલેબીઓ તળી શકાય અને તેથી ઘીનો બીગાડ થાય નહી, માટે બનતાં સુધી તેવોજ પેણો લેવો અને તેને સારૂ ચુલે પણ તે મુકાય તેટલોજ મોટો અને આસરે પોણો ગજ જેટલો ઉંચો અને નીચેથી બળતું બાહેર નીકળી જાય તો સરખો તાપ લાગે નહી માટે નીચે ફરતું લોઢાનુ પત્રું જડીને લાકડાં મુકવા માટે એક બેારદુ પર એવુંજ પત્રાંનુ બારણું મુકેલો આવે છે તે લેવો, તેમજ જલેબી ફેરવવા માટે આસરે અડધો ગજ લાંબી લોઢાંની પતળી સોજી ગોળ સીક લેવી અથવા એટલાજ મોટી બાંબુની ગોળ સોટી લેવી અને તેની સાથે બીજી એક તસુ જેટલી પોહોળી બાંબુની પતી પણ રાખવી. પછી જલેબી બનાવવાની હોય ત્યારે સાંજના બધા આટાને ચાળી તેમાંથી અડધા રતલને આસરે જુદો કાઢી રાખવો અને બધી મેળવણીથી અડધી ભરાય તેટલી એક તદન કલઇ ભરેલી ઉંડી તપેલીમાં આશરે એક શેર જેટલું ઠંડું પાણી રેડી બાકી રહેલા

બધા આટાને તેમાં નાખી હાથ સાફ કરીને પછી હાથ વડેજ ખુબ જોરથી પાણી સાથે આટાને મેળવવેા, જેમ કરતાં ઘટે તેા બીજું ઠંડું પાણી રેડીને મેળવણી ઘટ જેવી કરી દહીમાં જરા ઠંડુ પાણી ભેળીને માહે તે નાખીને પછી મેળવણીમાં હાથ નાખી સેાટા વડે ઘુંટે તેમ જોરમાં હાથ ફેરવીને સારીકાની મેળવીને મજાહની ચીકાસદાર મેળવણી થાયને ઉપર તદનજ કલઇવાળું ઢાંકણ ઢાંકી તેની ઉપર ધેાતું કપડું બાંધીને બાવરચીખાનામાં ચુલાથી છેટે મુકીને તેની ઉપર બીજું મેાટું તપેલું ઢકીને તેર ચઉદ કલાક રાખવું. એ રીતે મેળવણી ઢાંકી રાખ્યાને એટલા કલાક થવા આવે તેની થેાડેા વખત અગાઉ કેસરને કલઇવાળાં ઢાંકણમાં ઇંગારે સેકી પીતળની ખલમાં ઘણી બારીક વાટીને થેાડાં ગરમ પાણી સાથે કેાડીનાં વાસણમાં ભેળવી. તે પછી આએ ચેાપડીમાં શીરેા બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે દુધ નાખીને ખાંડનેા મજાહનેા તદનજ નીતરેા ચાસવાળેા શીરેા બનાવી એક કલઈ ભરેલા પેાહેાળા પાટીયામાં ગાળીને તેમાં ખપતેા ખપતેા કેસરનેા રંગ ભેળીને ઘણા ઘેરા રંગનેા શીરેા કરવેા. તેટલાં મેળવણી રાખ્યાને તેર ચઉદ કલાક થાયને તપેલી ઉંઘાડી મેળવણીમાં સેાજું ગરમ પાણી થેાડું નાખી ઉપર મુજબ સાફ હાથે સારીકાની ઘુંટીને પેલેા જુદેા કાઢી રાખેલેા બાકીનેા અડધેા રતલ આટેા માહે નાખી તેનેા સેજબી ગાંગડેા રેહ નહી તેમ હાથ વડે ખુબ તરેહ ઘુંટીને મેળવણી ઘણી ઘાડી અને ચીવટ કરી તેમાં કેસર ભેળેલા શીરામાંથી ચારેક નાના ચમચા જેટલેા ભેળવેા. તે પછી શીરેા બંધાય નહી માટે માહે લીંબુનેા રસ ભેળી ગરમ રાખવા માટે ચુલામાં ઘણા સેજ ઇંગારને છુટા છુટા મુકીને તે પર તપેલું મુકવું. ત્યારબાદ ઉપર લખ્યા મુજબના પેણાને ઉજાળી સાફ કરી ઉપર લખ્યા જેવાજ ચુલાને હેઠે જમીન પર રાખ પાંથરીને તેની ઉપર મુકીને તેની અંદર બળતુ કરવું અને ચુલા પર પેણેા મુકી તે પેાણેા ભરાય તેટલું ઘી તેમાં નાખવું અને તે બરાબર કકડીને માહેથી ઘણેા ધુંમાડેા નીકળે ત્યારે બળતું મેાટું રાખવું નહી. પણ ચુલામાં હેઠે ફરતું ધીમું બળતું રાખી મેળવણી ભરવા માટે ઉપર મુજબનેા કરવરેા યા કાટળી જેબી તૈયાર કીધેલું હેાય તેમાં જલેબીની મેળવણીને છેક ઉપર સુધી ભરી જમણા હાથમાં પકડીને આંધરાં- માંથી બાહેર નીકળી પડે નહી માટે ડાબા હાથનું આંગળું આંધરા

પર દાબ્વું. એમ છેક ઉપર સુધી મેળવણી ભરવાનું કારણ એમ છે કે તેનાં વજનનું દબાણ થયાથી મેળવણીની ધાર બરાબર નીકળી શકે છે અને વાસણ અધુરૂં રેહતાં વજન ઓછું થઇને હલકું થાય છે એટલે મેળવણીની ધાર એક સરખી સડસડાત રેળાની નહી પણ અટકી અટકીને નીકળે છે. તેટલા માટે પેણામાં એક જલેબી પાડયાં પછી વાસણને પાછું ભરવું જોઇયે, તેમજ જો મેળવણી ઘટ થયલી હશે તો પછી તે પણ આંધરાંમાંથી નીકળશે નહી, માટે જો એ સબબે નીકળે નહી તો પછી અંદર થોડું ઠંડું પાણી રેડી પાછું ખુબ તરેહ મેળવીને અડધો કલાક રાખ્યા પછી જલેબી બનાવવી. કારણ મેળવણીમાં કાચું પાણી બરાબર ભેળાય નહી તો પછી મેળવણી ઘીમાં પડયા પછી છહરીયા કરે છે અને બરાબર થતી નથી. એ રીતે મેળવણીથી ભરેલાં વાસણને પેણામાંનાં કકડતાં ઘીથી ચારેક ઇંચને છેટે ધરીને હેઠે છેડપર દાબેલી આંગળી કાઢી નાખ્વી અને તેમાંથી મેળવણીની ધાર પડે તેને જેટલી નાની મોટી જલેબી કરવી હોય તે મુજબ તેના વચમાંના વ્યાસ જેટલો એક આંટો પેણામાં જમણી બોરદુથી રેડવા માડીને ડાબા હાથ તરફ જાય તેમ લાંબો પાડીને પછી જલેબીનો બાહેરનો આંકડો પેહલે ગોળ પાડીને પછી તેની અંદરના બધા આંટા એકેક સાથે અથડાવીને છેક વચમાં સુધી પાડી આખી જલેબી કીધા પછી વાસણના છેડપર આગળું દાબીને ત્યાંથી મેળવણી છુટી પાડી ઉપર પ્રમાણે પાછું મેળવણીથી વાસણ ભરીને એજ રીતે પેણામાં જેટલી સમાય તેટલી બીજી જલેબીઓ પાડવી. પણ જલેબીના આંટા એકેકથી છુટા પડયા હોય તો તળઇને કકરી થાય તે આગમચ પેલી લોઢાંની સીકથી પાછા બધા એકેક સાથે અથડાવીને બાહેરનો પેલો પાડેલો આંટો પણ એમજ સરખો કરીને મજાહની ગોળ જલેબી કરવી. જલેબી પાડવાની રીત તો ઉપર લખ્યું છે તેમ પહેલે આડો આંટો રેડયા પછી બાહેરનો આંકડો પેહલે પાડીને પછી આખી જલેબી પાડવાની છે પણ શીખાઉને હાથે એમ સરખા પડી શકશે નહી માટે તેવા બનાવનારે ગમે તો પેહલે વચમાંથી શરૂ કરીને છેલ્લો છેક બાહેરનો આંટો રેડયા પછી તે બધા આંટાના આંકડાની ઉપર વચમાં એક આડો આંટો મારીને જાણે બધા છુટા આંકડાને તેનેથી બાંધી લેવા. પછી જલેબીનું

૫ડ બધેથી એક સરખું પીળા ઘેરા રંગનું અને કકરૂં તળાયને પેલી લોઢાંની સીક અથવા બાંબુની ગોળ સોટીને જલેબીના આંકડા ભાગે નહી તેમ સંભાળથી માહે ખોસીને પેણામાંનું ઘી બાહેર ઉડીને છંટાય નહી તેની સંભાળ રાખી બીજી બાંબુની પતીનો ટેકો રાખીને એ જલેબીનું પડ ફેરવવું અને બીજું પડ એમજ તળાયને કકરી થઈ છે કે નહી તે તપાસવા માટે જલેબીની ઉપર પેલી સીકને સેજ ઠોકી જોવી, જો જલેબી કકરી થયલી હશે તો ખખડવાનો અવાજ ખડખડ કરીને સંભળાશે. પછી ઉપલીજ રીતે જલેબીને ઉંચકીને શીરાંના તપેલામાં મુકીને તેને બીજાં માણસે હલકે હાથે ઝારાથી જરાવાર દાબી રાખવી. અને શીરો પીયેને ઝારાથીજ જલેબી ઉંચકીને માહેથી શીરાને તપેલાંમાં ટપકવા દઇને પછી એક કલઇ ભરેલો મોટો થાળો જરા ઢળતો મુકીને તેની ઉંચી ખોરદુ પર જલેબી મુકવી, જેથી માહેલો શીરો નીકળી ઢળીને નીચે એકઠો થશે. તે પછી જલેબી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ઉંચકીને બીજાં વાસણમાં મુકવી. એ રીતે બધી જલેબી તૈયાર થાય પછી બારીક સફેદ કોરાં કાગજની ઉપર એકેક જલેબીને જુદી જુદી મુકવી અને પસ્તાંની છોલ્યા વગર અને બદામને છોલીને ઘણીજ બારીક સ્લાઇસ કાપી ચારોળી તથા એલચી સાથે જલેબીની ઉપર ભભરાવવી અને શોભા માટે ઉપર થોડી તાજી ગોલાબનાં ફુલની પાંદડીઓ પણ છાંટવી. વૅનીલા અથવા રોજની જલેબી બનાવવી હોય તો તેના શીરામાં કેસર નાખવી નહી પણ આટાની મેળવણી તૈયાર થાયને થોડો બાળેલી ખાંડનો રંગ બનાવીને મેળવણી ફીકા લાલ રંગની થાય તેટલો તેમાં એ રંગ જરા ભેળવો અને શીરો કીધા પછી તેમાં ઍસૅન્સ ઑવ રોજ જે ઘણુંજ જલદ હોય છે માટે તે પેહલે ઘણું સેજ ભેગીને શીરો ચાખી જોવો અને તેનો ટેસ્ટ બરાબર લાગે નહી તો ટેસ્ટ લાગે તેટલું ખપતું ખપતું જરા જરા ભેળવું. વૅનીલા ઍસૅન્સ પણ એમજ રીતે શીરામાં પુરતા ટેસ્ટનું ભેળવું. પછી પેહલે એક જલેબી તળી તેને શીરો પાઇને ચાખી જોવી અને ઍસૅન્સ ઓછું લાગે તો ઘટે તેટલું બીજું ભેળવુ. બે ચાર વખ્ત કીધાથી કાંઇ જલેબી બની શકતી નથી. ઓછામાં ઓછીબી દસ બાર વખત બનાવવી અને બીગાડયા પછીજ હાથે ચઢીને બની શકશે.

જલેબી રવાની પરભુ લોકની.

એક રતલ ઘણોજ ઝીણો સફેદ રવો લેવો અને તેને તદન કલઇ ભરેલી થાળી અથવા સેજબી ખોપડી નીકળેલી નહી હોય તેવી તદનજ આખી ઍનેમલની થાળીમાં ચાળવો. પછી આંગળાં ડાજે નહી તેટલું જરા ગરમ પાણીને રવામાં થોડું મેળવીને ઘટ કરી અડધો તોળો સોજું કઠણ દહી તથા ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો ઘી ભેળી વાટેલું નીમક એક ચમટી નાખીને રવાના દાણા આખા રહે નહી પણ બધા બરાબર મળી જાય ત્યાં સુધી હથેલી વડે ખુબ તરેહ મથીને પછી એ મેળવણીથી પોણી ભરાય તેટલી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ભરી ઢાંકીને ઉંફવાળી જગ્યામાં પંદર કલાક રાખ્યા બાદ પાછું થાળીમાં કાઢીને તેમાં સોજો અરદનો આટો ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો નાખવો અને મેળવણીમાંથી તાર નીકળે તેટલી બધી ચીવટ થાય ત્યાં સુધી મથવું. પછી ઉપર જલેબી ઘઉંના આટાની હેરાજીનીમાં લખ્યા મુજબ કેસર નાખેલો શીરો તૈયાર કરવો અને એજ જલેબીમાં લખેલી રીતે પણ આએ રવાની મેળવણીની મોટી નહી પણ નાની નાની જલેબી બનાવીને તેજ રીતે શીરામાં બોળવી. એ જલેબીની મેળવણી બીજી રીતથી બનાવવી હોય તો ઝીણો રવો તથા મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો દરેક અડધો રતલ લઇ તેમાં ઉપર લખ્યા જેટલું ઘી તથા દહી એજ રીતે મથીને મેળવણી તૈયાર કીધા પછી એની પણ નાની જલેબીજ બનાવીને શીરામાં બોળવી. પણ એમાં અરદનો આટો નાખવો નહી.

જામ આલુચાની.

તાજાં બોખારી આલુ આવે છે તેને આલુચા કહે છે તે પાકીને ઉપરથી ટામેટાં જેવાં ઘેરાં લાલ થયલાં અથવા પાકાં જાંબુરના જેવા રંગનાં પણ મજાહનાં કઠણ આલુચા દોઢ રતલ લેવાં અને હાથ વડે તેની બધી છાલ છોલીને બાજુ પરથી છરી વડે બધાં ફાડચાં કાપી લઇ ઠરીયાને ભચડી નીચવીને તેમાં રસ હોય તે કાઢી લઈ છાલ તથા ઠરીયા ફેંકી દેવા અને રસ સાથના બધા એ આલુચાને તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં યા તદનજ આખાં ઍનેમલનાં વાસણમાં નાખી તેમાં સોજી શાકરીયા ખાંડ પોણો

રતલ ભેળીને અડધેા કલાક રાખ્યા બાદ ચુલે ધીમી આંચે મેળવું અને અંદરના કટકા ભાગે નહી તેમ માહે અવારનવાર લાકડાંનેા ચમચેા ફેરવવેા અને ઉપર મેલ આવશે તેને જામ નીકળે નહી તેમ સંભાળથી કાઢયા કરવેા. જામ ઘટ થઇને તૈયાર થશે ત્યારે માહે ફીણ આવવા માંડશે તે પછી વધુ વાર ચુલે રાખવી નહી પણ ઉતારી પાડીને બાકી રહેલેા મેલ કાઢવેા અને તદન ઠંડી થાયને જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પૉટમાં ભરીને પૅક કરવી. ઉપલા સામાનની તૈયાર જામ એક રતલ જેટલી થાય છે. અને એનેા રંગ પીળેા થાય છે પણ જામ ચળકતી ઘેરા લાલ રંગની બનાવવી હેાય તેા ઉપર મુજબનાં પાકાં ઘેરા લાલ રંગનાં દેાઢ રતલ આલુચા લેવા અને તેનાં ડીચકાં કાઢી ઉભા ચાર કાપ મુકી તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખીને માહે ત્રણ પાશેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે મુકવું, પણ ઉભાય નહી તેની ઘણી સંભાળ રાખવી અને ઉપરની છાલ નરમ થાય નહીં પણ અંદરનેા ગર બરાબર નરમ થાય ત્યારે ઉતારવું અને જરા ઠંડુ થાયને બીજી તદનેજ કલઇ ભરેલી તપેલીની ઉપર એવુંજ કલઇ-વાળું બેાયું અથવા ચાળણી મુકી તેમાં નાખી હથેલી વડે ઘસીને બધેા ગર તથા રસ બરાબર છાંડી લેવેા અને છાલ તથા ઠરીયાને ભચડી તેમાં બાકી રસ તથા ગર હેાય તેા તેને કાઢી લીધા પછી વધેલું ફેંકી દેવું અને છાંડેલામાં ઉપર મુજબની પણ એક રતલ ખાંડ ભેળી ધીમી આંચે ઉંઘાડું મુકી મેલ આવે તેને ઉપર મુજબ કાઢયા કરી ઉપલીજ રીતે એ જામ તૈયાર કરીને ઉતારવી અને ઠંડી થાયને તેમજ પૉટમાં ભરવી.

જામ ઍપ્રીકેાટ (તાજા જર્દઆલુની.)

મજાહનાં સેાજાં ઘણાં મેાટાં પાકાં તાજાં ઍપ્રીકેાટ લેવાં અને તેની છાલ હાથથી એમજ છેાલવી. પણ તેમ નહીજ છેાલાય તેા પછી પીચ, ઍપ્રીકેાટ તથા ટામેટાં છેાલવાની રીત આએ ચેાપડીમાં છાપેલી છે તે મુજબ છેાલી ઉભા બબે કટકા કાપી અંદરના ઠરીયા કાઢીને પછી ઍપ્રીકેાટ તેાળીને તે એક રતલ લઇ તેમાં જાદી છુંદેલી લેાફ શુગર અને તે નહીં હેાય તેા પેહલાં નંબરની જાદી શાકરીયા ખાંડ એક રતલ સાથે કેાડીના વાસણમાં ભેળીને ઉપર ઝીણું કપડું બાંધીને બાર કલાક રાખવું. તે પછી

ઍપ્રીકોટમાંથી નીકળેલા ઠરીયામાંથી અડધાને ભાંજીને તેમાંનાં મગજ કાઢી તેને બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવની રીતમાં લખ્યા મુજબ છોલી ધોઇ નુછીને કોરડાં કરી તેના આડા બબ્બે કટકા કાપવા અને ઍપ્રીકોટને બોલમાં રાખ્યાને બાર કલાક થાયને તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં અથવા સેજબી ખોપડી નીકળેલી નહી હોય તેવાં તદન આખાં ઍનેમલનાં વાસણમાં ખાંડ સાથનાં ઍપ્રીકોટ તથા મગજ નાખી ધીંગારે ઉંધાડું મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તે કાઢયા કરી જે કટકા ચાસ પીને લાલ થતા જાય તેને સોજાં કોડીનાં બોલમાં કાઢી લેવા અને એ રીતે બધા બરાબર લાલ થઇ રેહને ઉતારી જૅલીના પૅાટમાં ભરી મગજ સાથેજ માહે શીરાને રેડવો અને તદન ઠંડી થાયને પૅાટની ડોક જેટલાં સફેદ કોરાં કાગજના ગોળ કટકા કાપી ખાવાનાં સોજાં ઑલીવ ઑઇલમાં બોળીને પૅાટમાં ભરેલી જામની ઉપર બે ત્રણ કટકા બેસ્તા મુકવા અને પૅાટની ડોકની ઉપર ઝીણું સફેદ કાગજ મુકી તેની ઉપર ઇંડાંની સફેદી લગાડીને વળગાવવું, તેથી ઍર ટાઇટ થશે. ગમે તો એક રતલ ઍપ્રીકોટને સોજાં ધોઇ છાલ સાથેજ ઉભાં બબ્બે કટકામાં કાપીને છાલ સાથેજ એ ઍપ્રીકોટની ઉપર મુજબ જામ બનાવવી. તાજાં જર્દઆલુ તેજ ઍપ્રીકોટ છે.

જામ અંજીરની.

સોજાં મોટાં પાકાં તાજાં છોલેલાં અંજીર એક રતલ લેવાં અને તેને કોડીનાં વાસણમાં મુકી તેની ઉપર ૦। રતલ જેટલી સોજી શાકરીયા ખાંડ ભભરાવીને બેથી છઠી કલાક રાખ્યા બાદ બીજી એવીજ એક રતલ ખાંડને અંજીર સાથે ભચડીને બરાબર મેળવી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ધગધગતે ધીંગારે મુકવું અને અવારનવાર ઉંધાડીને ઉપર બીયાં તથા મેલ આવે તેને લાકડાંના ચમચા યા કલઇ ભરેલી નાની ચમચથી કાઢયા કરવું. પણ જામ ઘણી ઘટ કરવી નહી. કાંકે ઠંડી થયા પછી તેવી જામ સુકી થઇ જાય છે માટે સેજ ઘટ થાયને ઉતારી તુર્તજ બીજાં કોડીનાં યા કલઇ ભરેલાં વાસણમાં ખાલી કરવું. અને જામ ઠંડી થાયને જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભરવી. ઉપલા સામાનની જામ બે રતલને આસરે થાય છે અને છોલેલાં મોટાં સોલ અંજીરનું વજન આસરે એક રતલ થાય છે.

જામ આમરાની.

આમરાનાં ઝાડની ઉપર પીળા રંગના ખાટા આમરાનાં ઝુમખા થાય છે તે પાક પર ચઢેલા ફીકા ગેાલાબી રંગના આમરા લેવા અને તેનાં ડીચકાં તેાડી નાખીને પછી દોઢ રતલ આમરા લઇ સેાજા ધેાઇને તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં બે શેર ઠંડાં પાણી સાથે ઢાંકીને ધંગારે મુકવું અને આમરા તદન નરમ થાયને ઉતારી માહે પાણી રહેલું હેાય તેને કેાડીનાં વાસણમાં કાઢી લેવું અને આમરાને તદન કલઇ ભરેલી ચાળણી યા બેાયાંમાંથી છાંડી કાઢી ઠરીયાને ફેંકી દેવા અને પેલાં કાઢી લીધેલાં પાણી સાથે એ છાંડેલાં આમરાને સેાજી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં એક રતલ સેાજી ખાંડ ભેળીને ધંગારે ઉંઘાડું મુકી લાકડાંના યા કલઇ ભરેલા ચમચાથી અવારનવાર ફેરવ્યા કરવું અને પાણીનેા ભાગ બળી જઇ જામ ઘટ થાયને ઉતારવી, કઠણ કરવી નહી. એ જામ મજાહની લાગે છે.

જામ કેરીની.

હાફુસ, પાયરી અથવા બીજી સારી જાતની સાખા વગરની સેાજી સેજ પાક પર ચઢેલી મેાટી કેરીને છેાલીને તેની બધી લીલી છાલ બરાબર કાઢી નાખીને નકી ગરની જાદી ચીપ કાપીને તેના પેાણી ઇંચ જેટલા કટકા કાપી સેાજી ધેાઇને તે બે શેર લઇ તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એક શેર ઠંડાં પાણી સાથે ભેળી ઢાંકણુ ઢાંકી મધ્યમ બળતે મુકી અવારનવાર ઉઘાડી લાકડાંના ચમચા યા તદન કલઈ ભરેલી ચમચથી ફેરવ્યા કરી કેરી તદન નરમ થાયને ઉતારી માહે કટકા રહે નહી તેમ બરાબર ઘુંટી નાખીને માહે સેાજી શાકરીયા ખાંડ ત્રણ શેર ભેળી પાછું ચુલે ઉંઘાડું મુકવું અને અવારનવાર ફેરવ્યા કરવું અને જામની ઉપર મેલ આવે તેને ચમચાથી કાઢયા કરી જામ મજાહની ઘટ થાયને ઉતારવું. એ જામ મજાહની લાગે છે.

જામ ગાજરની.

થેાડાં સેાજાં મેાટાં પણ કુમળાં સાખા વગરનાં ગાજરને છેાલી વચમાંનેા લીલેા ભાગ કાઢી નાખી બાકીનાંના કટકા કાપી

તદન નરમ બાફી પાણીમાંથી કાઢીને તોળવાં અને તે એક રતલમાં સોજી ખાંડ એક રતલ ભેળી કલઈવાળી તપેલીમાં ધગધગતે ઇંગારે ઉંધાડું મુકી અવારનવાર લાકડાંના ચમચા યા નાની કલઇ ભરેલી ચમચે ફેરવ્યા કરી થોડો વખત પછી ઇંગાર જરા ઓછા કરવા અને પાકા સોજા સંત્રાની છાલનો બારીક કાપેલો રેસો માહે એક તોળો ભેળી જામ જરા નરમ જેવી થાયને ઉતારવી અને લગભગ ઠંડી જેવી થાયને એક લીંબુનો ગાળેલો રસ તથા બે ચમચી બ્રૅંડીને અંદર મેળવવો.

જામ ગ્રીનગેજ.

ઘણુંજ પાકેલાં નહી હોય તેવાં મજાહનાં સોજાં એક રતલ ગ્રીનગેજ લેવાં અને તેને આજ ચોપડીમાં પીચ, ઍપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ છોલી અંદરથી ઠરીયા કાઢી નાખવા અને એક મોટાં કોડીનાં બોલમાં પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ પંદર તોળા સાથે ભેળીને પાંચ કલાક રાખ્યા પછી જામ હૅમ્સનમાં લખ્યા મુજબનાં વાસણમાં નાખી ઇંગારે ઉંધાડું મુકી લાકડાંના યા રૂપાંના ચમચા વડે અવારનવાર ફેરવ્યા કરવું અને ફળ પોચાં થાયને એવીજ બીજી પંદર તોળા ખાંડ માહે મેળવવી અને મેલ આવે તે કાઢયા કરી જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ તૈયાર થાયને પૅાટમાં ભરી ઠંડી થાયને તેજ રીતે પૅક કરવી.

બીજી રીતે એ જામ બનાવવા માટે પાકાં ગ્રીનગેજ લેવાં અને તેને ધોઇ સોજાં કરીને તદન કલઇ ભરેલાં બોયાં અથવા ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢીને છાલ તથા ઠરીયા ફેંકી દેવા અને છાંડેલાં ફળને તોળીને તે એક રતલમાં બારીક છુંદેલી ઘણી સોજી ખાંડ એક રતલ ભેળીને ઉપર મુજબનાં વાસણમાં ઇંગારે મેલી મેલ આવે તે કાઢયા કરી ઉપલીજ રીતે એ જામ તૈયાર કરીને તેમજ પૅાટમાં ભરીને પૅક કરવી. ગમે તો ઉપર જેટલાંજ ગ્રીનગેજને છોલ્યા વગર છાલ સાથેજ રાખીને ઠરીયા કાઢી ઉપર મુજબ એની જામ બનાવવી

જામ ગુસબૅરી.

ઉપરનાં છલટાંમાંથી કાઢેલી સોજી પાકી લાલ ગુસબૅરી એક રતલનાં ડીચકાં કાઢી સોજી ધોઇ લુછીને કોરડી કરી સોજી તદન

કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ઇંગારે ઉંધાડું મુકી ગુસબરી જરા ગરમ થાયને ઉતારી લાકડાંના ચમચા યા કલઇ ભરેલી નાની ચમચ વડે બધી ભચડીને તેમાં તદન સેાજી પેહલાં નંબરની ખાંડ એક રતલ મેળાને ઇંગારે ઉંધાડું મેલી અંદર અવારનવાર રૂપાંનેા ચમચેા અથવા કલઇ ભરેલી ચમચ ફેરવ્યાં કરવું અને મેલ આવે તે કાઢયા કરી જામ સેજ ઘટ જેવી થાયનેજ ઉતારવી, ઘણી ઘટ કરવી નહી.

ગુસબૅરીને છેાલવા તથા બીયાં કાઢવાની ઘણી મેહનત પડે છે પણ એ જામ મજાહની થાય છે. માટે એવી બનાવવી હેાય તેા ઉપર મુજબ છલટાંમાંથી કાઢેલી પાકી લાલ ગુસબૅરી બે રતલ લેવી અને પીચ, એપ્રીકેાટ તથા ટામેાટાં છેાલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ ગુસબૅરીને છેાલી માહેથી રસ નીકળે તેની સાથેજ સેાજાં કેાડીનાં અથવા તદનજ આખાં ઍનેમલનાં બેાલમાં નાખી માહે સેાજી પેહલા નંબરની સાકરીયા ખાંડ પેાણા બે રતલ નાખી તેમાં ગુસબૅરી નાખી ખુબ તરેહ ભચડીને અંદર ડીચકાં વળગેલાં રહે છે તે બધાંને બરાબર કાઢયા પછી ત્રણેક કલાક ઢાંકી રાખ્યા બાદ કુરતીનની નેટનાં મજબુત ચેાવડાં કપડાંને બીજાં બેાલની ઉપર જરા ઢીલું બાંધીને પછી ગુસબેરીની ઉપર બીયાં તરી આવેલાં હેાય છે તેને રૂપાના યા લાકડાંના ચમચા વડે ઉપરથી થેાડા રસની સાથેજ કાઢીને એ કપડામાં નાખતાં જઇ બનતાં સુધી માહે કાંઇબી બીયાં રાખવાં નહી. તે પછી કપડાંની અંદર પડેલાં બીયામાં રસ રહે તેને ભચડીને બધેા કાઢી લેવેા, ત્યારબાદ ઉપર લખ્યા મુજબની તપેલીમાં ગુસબૅરીને તેમાંની ખાંડ તથા બધા રસ સુધાં નાખી પુરતા ઇંગાર ઉપર ઉંધાડું મુકવું અને ઉપર મુજબનેા ચમચેા યા ચમચ અવાર નવાર ફેરવ્યા કરવું. એ જામ જયારે તૈયાર થવા આવે છે ત્યારે તેની અંદર સંત્રાના રસના રંગનું ફીણ આવવા માંડે છે તે ફીણ ઘટ થાય ત્યારે સંભાલથી કાઢયા કરવું, તેથી જામ મજાહની નીતરી થાય છે. જામ સેજ ઘટ જેવી થાય ત્યારેજ ઉતારવી, ઘણી ઘટ કરવી નહી. કારણ તેવી જામ ઠંડી થવાથી ટાઇટ થાય છે. તદન ઠંડી થાયને જૅલી તથા જામ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પૅાટમાં ભરવી.

જામ ચરીસ.

ઠંડાં મુલકોમાં તેમજ શીતલ ટેકડીઓ ઉપર ચૅરીસ નામના પતળી એકેક ડાંખળીની ઉપર ચાર ચાર ગોળ ફળના ઝુમખા થાય છે તેવાં ફળ પાકીને લાલ થયલાં બનતાં સુધી તુર્તનાંજ ઉતારેલાં તાજાં લેવાં અને તે ફળને ડાંખળાથી છુટાં કરી સેાજાં ધોઇને પછી છરી વડે નહી પણ આંગળાંથી ઉભા બે ભાગમાં ચીરીને અંદરના ઠરીયા કાઢી નાખવા. તે પછી ફળને તેાળી તે એક રતલ થાય તેા એટલાંજ વજનની પેહલાં નંબરની સેાજી સફેદ શાકર્રીયા ખાંડ સાથે બરાબર ભેળીને તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાંખી ચુલે ધીમે બલતે ઉંધાડું મુકવું અને કટકા ભાગે નહી તેમ લાકડાંના ચમચા યા તદનજ કલઇ ભરેલો ચમચથી વારંવાર તળે ઉપર કરતાં રેહવું અને બધું ચરીને બરાબર નરમ થાય અને માહેલો શીરો ઘાડો જેવો થઇ ઉપર મેલ આવે તેને કાઢીયા કરવેા. તે પછી જામની સપાતીની ઉપર જ્યારે ફીણ આવવા માંડે ત્યારે જરા વાર પછી તપેલી ઉતારવી. કારણ તે પછી વધુ વખત ચુલે રાખયાથી ઠંડું થયા પછી શીરેા બંધાઇ જાય છે. જામ તદન ઠંડી થાય પછી આગ્એ ચોપડીમાં જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ પૉટમાં ભરીને પૅક કરવી. કાળી અથવા લીલી તાજી દરાખ જામ બનાવતી વેળા મલી આવે તેા તેને ધોઇને પછી ભચડી નીચવીને તેનેા રસ ભરેલેા એક પાશેર એટલે અડધી પાઇંટને ખાંડ સાથે ભેળેલાં ચૅરી-સમાં નાખીને પછી જામ બનાવીયાથી ફળ ચરીને મજાહનાં નરમ થશે અને એ જામ વધારે સારી લાગશે.

જામ જર્દઆલુની.

સળા વગરના સુકાં સેાજાં સફેદ ગરવાળાં એક શેર જર્દઆલુને ઠંડા પાણીથી સેાજાં ધેાવાં. પછી એક સેાજી કલઇવાળી તપેલીમાં સેાજી ખાંડ એક શેર નાખી એક શેર ઠંડા પાણીમાં પીગળાવીને ચુલે ઉંધાડું મુકવું અને માહે એક કકરેા પડેને ઉતારી ઉપર મેલ આવે તે કાઢી નાખી તદન ઠંડેા થાયને બીલેારની બરણીમાં કપડાંથી શીરાને ગાળીને માહે ધેાયલાં જર્દઆલુ નાખી ઢાંકણુ ઢાંકી બાર કલાક પછી આલુને કાઢી ઉભાં બે ફાડચાંમાં કાપી અંદરના ઠરીયા કાઢી નાખવા. પછી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એ આલુ તથા બરણીમાંનેા શીરેા રેડી ચુલે ધીમી આંચે ઉંધાડું મુકી અવારનવાર

માહે લાકડાંનો ચમચો યા કલઈ ભરેલી નાની ચમચ ફેરવવી અને આલુ ચાસ પીયે અને શીરો ધાડો થઇ ઉપર પીળા ઘેરા રંગનો મેલ આવે ત્યારે ઉતારીને બધો મેલ બરાબર કાઢી નાખીને ઉપર કપડું બાંધવું અને જામ તદન ઠંડી થાયને ભરવી. એ જામ બીજે દીને મજાહની લાગે છે.

બીજી રીતે એ જામ બનાવવી હોય તો ઉપર લખ્યા મુજબના એક શેર જર્દઆલુને તેટલીજ ખાંડનો તેમજ શીરો કરીને તેમાં એને ચોવીસ કલાક ભીનવી રાખ્વાં. તે પછી ઉપલીજ રીતે ફાડચ્યાં કાપી ઠરીયાને કાઢી નાખવા અને ચમચી વડે ફાડચ્યાંની અંદરનો બધો ગર ઓખવીને કાઢી લઈ અમથી પતળી છાલ રેહ તે ફેંકી દેવી. તે પછી એ બધા નકી ગર તથા શીરાને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ચુલે મધ્યમ બળતે અથવા ગામઠી કોલસાના ઇંગારે મુકીને માહે અવારનવાર ચમચો ફેરવયો અને મેલ આવે તે કાઢ્યા કરવો અને જામ ઘટ થાયને ઉતારવી, પતળી અથવા કઠણ જેવી કરવી નહી. પછી ઠંડી થાયને ભરવી. બે શેર આલુની જામ કરવી હોય તો તેના શીરામાં ઉપલે હીસાબે બે શેર નહી પણ પોણા બે શેર પાણી રેડવું. અને તેજ હીસાબે જેટલાં આલુ વધારે હોય તેમ પાણી વધારે ઓછું લેવું. કારણ ઘણાં પાણીમાં આલુ અટવાઈ જશે અને વળા બધો કસ પણ બળી જશે.

જામ ટામેટાંની.

સોજાં મોટાં પાકાં લાલ ટામેટાં તથા ઘણી સોજી ખાંડ દરેક રતલ ૧, પાકા સંત્રાની લાલ છાલને બારીને બારીક કાપેલો રેસો તોળો ૧ાા, છુંદીને મલમલના કપડાંથી ચાળેલી બારીક સુંઠ તોળો ૦ા, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧.

આએ વીવીધ વાનીમાં પીચ, એપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છોલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખયા મુજબ ટામેટાંને છોલીને છાલ કાઢી નાખવી અને છોલેલાં ટામેટાંને કોડીનાં વાસણમાં ખાંડ સાથે બરાબર ભચડીને થોડીવાર રાખ્યા પછી ઉપર બીયાં તરી આવે તે રસ સુધાજ બધાં બરાબર કાઢીને કલઇ ભરેલી ઝીણાં આંધરાંની ચાળણી યા પોયાંમાં નાખી હથેલી ઘસીને બધો રસ છાંડી લઇ તેને ટામેટાંમાં પાછો રેડીને

બીયાંને ફેંકી દઇ એ ટામેટાંને તદ્દન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખવાં અને આગ્મે ચોપડીમાં જામ સંત્રાની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે છાલને બારીને તેનો બારીક રેસો કાપીને એ તથા બીજો બધો સામાન તપેલીમાં નાખેલાં ટામેટાંમાં ભેળાને સંત્રાની જામની માફક એ જામ બનાવવી. એ જામ સારી થાય છે અને સંત્રાની જામનાં જેટલીજ વજનની થાય છે. સુંઠનો ટેસ્ટ તો સારો લાગે છે પણ જો તે પસંદ નહી હોય તો નાખવી નહી.

જામ તથા જેલી બનાવવાની રીત.

જામ તથા જૅલી માટે બરાબર તૈયાર થયલાં બીનાસ વગરનાં ફળ લઇ તેને બરાબર સાફ કરવાં. જ્યાં તુર્તનાંજ ઝાડપરથી તોડેલાં તાજાં ફળ મળી શકતાં હોય તથા ખુલ્લી હવા અને તડકું પડતું હોય તે દીને સહવારનાં તોડીને એકઠાં કરવાં. ઘણાં ખરાં ફળમાં જમી જવાનો ગુણ હોય છે, પણ કોઇમાંજ એમ બંધાવાની ખાસીયત નહી હોવાથી તેની જૅલી બનાવવા માટેનો રસ પાશેરાથી ભરેલો એક શેર એટલે બ્રેંડીની એક બાટલી ભરીને થાય તો તેમાં સ્વીનબૉર્નનું અથવા બીજા કોઇ સારા મેકરનું સોજું જૅલેતીન હઢી તોળાને જૅલી બનાવતી વેળા માહે નાખવું. છુંદીને ખાંડ નાખવી. ફરી જૅલીમાં છાપેલું હોય તો તેને માટે આગમચથી ખાંડ છુંદવી નહી પણ બનાવતી વેળાજ છુંદવી. પણ જામમાં તો છુંદેલી ખાંડ લેવી નહી, તેથી જામ ગદળી થાય છે માટે લોફ શુગર હોય તો તેને જાદી ખોખરી કરવી. જૅલીને માટે નીચવીને રસ કાઢવાથી તે જલદી નીકળે છે ખરો પણ તેથી જૅલી ગદલી થાય છે, તેટલા માટે જૅલી બૅગ અને તે નહી હોય તો પછી જાદી નહી તેમજ પતળી પણ નહી તેવી જરા ઘટ કુમાસની સોજી સફેદ ફલૅનલનો એક ગજ સમચોરસ કટકો લેવો અને એ પણ નહી હોય તો એટલોજ મોટો જરા જાંજરો સફેદ કપડાંનો કટકો યા તુવાલ લેવો અને તેને ગરમ પાણીમાં બોળી નીચવી તેના ચારે છેડા સાથે દોરીનો એકેક કટકો મજબુત બાંધી લઇ એક ચાર પગનાં લાકડાંનાં સ્તુલના પગ ઉપર રેહ તેમ ઉલટું મુકીને તેના ચારે પગ સાથે અથવા એક લોખંડની આનની સાથે અથવા તો એક ખુરસીની પીઠ હેઠે જમીનને લાગે અને આગલા બેઉ પગ ઉપર રહે તેમ મુકીને તેના પગની સહુ

એ કટકાની દોરીને મજબુત બાંધી લઇને ઝોળી જેવું કરવું અને તેની હેઠે બીજું કોડીનું યા તદનેજ કલઈ ભરેલું વાસણ મુકીને જૅલી થવા આગમચ એ મુજબ બાંધીને તૈયાર કરી રાખવું. ખરીયાની જૅલી માટે પણ એમજ ઝોળી બાંધીને તૈયાર કરવી. પણ જેવી જૅલી હોય તેને એ ઝોળીમાં રડી દઇને ભચડયા વગર એમજ માહેથી હલવે હલવે પોતાની મેળેજ ગલવા દેવી. કારણ ભચડીને ગાળાયાથી જૅલી ગદળી થાય છે. જૅલી યા જામને કોઇમાંબી લખેલું હોય તો તેનેજ ધીમે બળતે મેલવું બાકી જામને તો પેહલે ગામઠી કોલસાને ધગધગતે ઇંગારે મુકી ખાંડ નાખ્યા પછી ઇંગાર ઓછા કરી જામની સપાટીપર બીયાં તથા મેલ આવે તેને રૂપાંના, લાંકડાંના યા કોડીના ચમચા વડે અથવા તદન કલઇ ભરેલી નાની ચમચીથી કાઢવો, બીજી કોઇબી ધાતુંનું એ લેવું નહીં. બનતાં સુધી તદન સાફ સફાઈદાર માટીનાં વાસણમાંજ જામ યા જૅલી બનાવવી અને તે નહી હોય તો પછી તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલી લેવી પણ વાસણ ઇંગારને અથડે તેમ મુકવું નહી, દુર રાખવું. ઘણી ખરી જામને કઠણ થવા દેવી નહી. કારણ તે ઠંડી થયા પછી સુકી થઇને ચીવટ થાય છે, માટે જરા શીરા સાથની ઢીળી જેવી હોય ત્યારેજ ઉતાર્યાથી પછી ઠંડી થયાથી તે બરાબર મજાહની થઇ રેહ છે. પણ વળી તૈયાર થયલી જૅલી યા જામને તેજ ગરમ વાસણમાં રાખ્યાથી વધારે ટાઇટ થાય છે માટે ચુલેથી ઉતારી ફુર્તજ બીજા કોડીના યા તદનજ કલઇ ભરેલાં વાસણમાં ખાલી કરવી. તૈયાર થયલી જૅલી કેટલી રાખવી તે જૅલીમાં લખેલું હોય તો તેને વધુ બળવા દેવી નહી પણ સેજ વધારે હોય ત્યારેજ ઉતારીને ભરી જોઇને પછી લખ્યા મુજબની થાય ત્યાં સુધી બાળવી, વધતી ઓછી કરવી નહી. જૅલી તૈયાર થવા આવેને રકાબીમાં જરા નાખવી અને બંધાય તેવી લાગેતો પછી જરા વારમાંજ ઉપર મુજબ તૈયાર કરીને ફુર્તે બીજાં વાસણમાં ખાલી કરવી. કારણ તે પછી વધુ વાર ચુલે રાખ્યાથી શીરામાં ચાસ આવી જૅલીનો તેજદાર રંગ બળી જઇને ગોળના ચાસ જેવી થશે અને પછી એવી જૅલી કદી બંધાશેજ નહી, માટે જૅલી બનાવવામાં ઘણી સંભાળ રાખવી. બનતાં સુધી જૅલી યા જામને નાના પૉટ યા મોટાં મોઢાંની સીસીઓમાં ભરવી જેથી મોટા જથ્થામાં બનાવેલી હોય તો ઉંઘાડયા વગર એમજ

અવારનવાર તપાસી શકાય. જો કદાચ જામમાં પછી ફીણ આવેલું જણાય તો કાઢીને પાછી જરા વાર ઇંગારે મુકવી. જામને ઠંડી થયા પછી ભરવી અને પછી તેની ઉપર બ્રૅંડીમાં ભીનવેલું ઝીણું સફેદ કોરૂં કાગજ મુકવું અને સીસીની ડોકની હેઠે ફરતું એક ઇંચ વીટલાય તેટલાં લખવાનાં કોરાં સફેદ કાગજના ગોળ કટકાને ઇડાંની કફ ચઢાવેલી સફેદી અથવા પાણીમાં પીગલાવેલો ગુંદર એક પડે લગાડીને તે પડ અંદર જાય તેમ તુર્ત ઉપર વળગાવી લીધાથી ઢોળના જેવું ટાઇટ થઈ ઍરટાઇટ થશે. વધારે જામ હોય તો તેને સુકી પણ ઠંડકવાળી જગ્યામાં રાખવી. કારણ ભીનાશ અને સરદીથી ફુગ ચઢે છે અને ગરમીથી અંદર જોશ આવે છે. જૅલીને પણ પૅાટમાં ભરવા પછી તદન ઠંડી થાય પછી પૅક કરવી. આએ વીવીધ વાનીમાં સઘળી જાતની જામ તથા જૅલી થોડું થોડુંજ બનાવવા લખેલું છે, પણ થોડાંને બદલે મોટો ધાંન કરવો હોય તો પછી એમાં લખેલ હીસાબે પાણી રેડતાં તો તે એકદમ ઘણુંજ થઈ જાય અને તે બાળવાને ઘણો વખત લાગે એટલુંજ નહી પણ તેમ બાળતાં ફળનો રંગ, ટેસ્ટ અને સુગંધ પણ બળી જાય છે, તેટલા માટે જે જૅલીમાં પાણી નાખીને બનાવવા લખેલું હોય તેમાં કેટલું રેડવું જોઇયે તે વીશે આએ ચોપડીમાં જૅલી પીછની છાંપેલી છે તેમાં બરાબર સમજ પાડીને લખેલું છે તેજ મુજબ કોઇપણ ફળની જૅલી બનાવવામાં તેનાં પ્રમાણમાં પાણી ઓછું લેવું, તેમજ ઘણી ખરી જૅલી ઇંગારે બનાવવા લખેલું છે તેમ થોડી જૅલી બની શકે છે. પણ મોટો ધાંન કરવો હોય ત્યારે તો કલઇ ભરેલાં ઉંડાં તપેલાંમાં રેડીને બળતેજ મુકવું, પણ જૅલી બળતી વેળા ઉભાય છે, માટે તેની સંભાળ રાખવી. જામનો પણ મોટો ધાંન કરવો હોય ત્યારે પેહલે તેને ધીમે બળતે રાખ્યા પછી તૈયાર થવા આવેને ઇંગારે મુકવી, તેમજ વળી કોઇ જામ બનાવવામાં પાણી રેડવાનું હોય છે તે પણ ઉપર સમજ પાડી છે તે મુજબ અને તેજ રીતે ઓછું લેવું. જૅલીને માટે રસ કાઢવા ઉકાળતી વેળા ઢાંકવા લખેલું હોય તોજ ઉપર ઢાંકણુ ઢાંકવું, બાકી હંમેશ બધી જામ તથા જૅલી બનાવતી વેળા ઉપર ઢાંકણુ ઢાંકવું નહી. કેમકે ઢાંકણુ પરનું પાણી માહે પડશે. માટીની યા તદન કલઇ ભરેલી તપેલી નહી હોય, તો સેજ પણ પોપડી નીકળેલી નહી હોય તેવું તદનજ આખું ઍને-મલનું વાસણ હશે તો તે ચાલશે.

જામનું સૅન્ડવીચ.

ભીના ચોખાનો અથવા મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો; મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા છુંદેલી ખાંડ એ ત્રણુ ચીજ દરેક નવટાંક, ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૧, દુધ પાશેર ૦ાા, તાજાં ઇડાં ૨, નીમક ચમટી ૧, માખણ તથા કોઇ પણ જાતની સોજી જામ ખપ મુજબ.

ઇડાંની સફેદીને કઠણ કરી ચઢાવવો. પછી દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ હોહવીને આટામાં ભેળા માહે ક્રીમ, દુધ, ખાંડ તથા નીમક મેળવીને છેલ્લે સફેદી ભેળાને પાંચ સાત મીનીટ ખુબ તરેહ ઘુંટવું. ત્યારબાદ એ બધું સમાય તેટલી બે રકાબીઓને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી રેડી ગરમ ભઠીમાં બદામી રંગનું ભુંજીને રકાબીઓમાંથી કાઢી લઇ બેઉ કેકનાં ઉપરનાં પડ ઉપર જામ ચોપડીને જામવાળાં બેઉ પડને સાથે વલગાવવાં.

જામ ડૅમ્સન.

તદન બરાબર પાકેલાં તાજાં તોડેલાં બે રતલ ડૅમ્સન લેવાં અને તેને આગ્એ ચોપડીમાં પીચ; ઍપ્રીકોટ તથા ટામોટાં છોલવાની રીતમાં લખયા મુજબ છોલીને તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં અથવા સેજબી ખોપડી નીકળેલાં નહી હોય તેવાં તદનજ આખાં ઍનેમલનાં વાસણમાં નાખી વીસ પચીસ મીનીટ ધંગારે મુકી હેઠે લાગે નહી માટે અવારનવાર લાકડાંના યા રૂપાંના ચમચાથી ફેરવવું. પછી માહે છુંદેલી લોફ શુગર દોઢ રતલ ભેળી ચમચાથી મેળવ્યા કરવું અને મેલ આવે તે કાઢયા કરવો. પછી જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમાં લખયા મુજબ તૈયાર થાયને ઉતારી થંડી થાયને તેજ રીતે પૉટમાં ભરીને પૅક કરવી. ગમે તો ઉપર લખયા જેટલાં ડૅમ્પસનને સોજાં ધોઇને છાલ સાથેજ એની ઉપર મુજબ જામ બનાવવી.

જામ નાસપતીની.

જૅલી નાસપતીની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનાં પાકેલાં અને પાકટ ઘણા મોટાં હોય તો ત્રણ અને વચલાં કદના હોય તો ચાર નાસપતી લેવાં અને તેને છોલીને તેજ રીતે ચીપ કાપીને તેમાં લખ્યા મુજબનાં વાસણમાં એક શેર ઠંડાં પાણી સાથે

ઢાંકીને ઇંગારે મુકવુ અને તદનજ નરમ થઇ સેાજ રસ રેહને ઉતારી રસમાંથી કાઢીને તેાળીને તેનાંજ વજન જેટલી પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ સાથે સારીકાની ભચડી સૈજખી ગાંગડો રેહ નહી તેમ ખુબ એકરસ કરીને પાછું એ બધું પેલા રસમાં મેળવવું અને એમાં ખાટાં લીંબુનેા રસ નાના ત્રણ ચમચા નાખી પુરતા ઇંગાર ઉપર ઉંધાડું મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તે કાઢયા કરી અવારનવાર ચમચેા ફેરવવેા. પણ એ જામ બીજી જામની માફક શીરા સાથની રાખવી નહી તેમજ કઠણ પણ કરવી નહી, પણ શીરા વગરની બરાબર ઘણી ઘટ થાયને ઉતારવી અને ઠંડી થાયને જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પૅાટમાં ભરીને પૅક કરવી. એ જામ સારી થાય છે.

જામ પ્લમ.

સેાજા મેાટાં એક રતલ પ્લમ લેવાં અને તેને પીચ, એપ્રીકેાટ તથા ટામેટાં છેાલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ છેાલીને માહેથી ઠરીયા કાઢીને તેમાંથી ત્રીજા ભાગ જેટલાને ભાંજી અંદરથી મગજ નીકળે તેને બદામ, પસ્તાં તથા ચારેાળા છેાલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ છેાલી ધેાઇ નુછી કેારડાં કરીને આડા બબ્બે કટકા કાપવા. પછી છેાલેલાં પ્લમને કેાડીના બેાલમાં નાખી તેમાં ધણી સેાજી ખાંડ પેાણેા રતલ ભેળીને ચેાવીસ કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી ઉપર જામ ડૅમ્સન છે તેમાં લખ્યા મુજબના વાસણમાં ઇંગારે ઉઘાડું મુકી માહે છેાલેલાં મગજ નાખવાં અને દાજે નહી માટે અવાર નવાર લાકડાંનેા યા રૂપાંનેા ચમચેા ફેરવ્યા કરી મેલ આવે તે કાઢવેા અને જામ તથા જૅલી બનાવવાના રીતમાં લખયા મુજબ તૈયાર થાયને ઉતારી પૅાટમાં ભરી ઠંડી થાય પછી તેમજ પેક કરવી.

જામ પાકાં પપાંઉની.

સારી જાતના બરાબર પાકેલાં મજાહનાં દલદાર પપાંઉની લાંબી ચીપ કાપી બીયાં કાઢી છેાલીને બબ્બે ઇંચના કટકા કાપીને તેાળવું અને તેનાજ વજન જેટલી પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ સાથે એક કેાડીના મેાટાં બેાલમાં ભેળીને બે કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી બધું સારીકાની ભચડી એકરસ કરીને તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ચુલે ઇંગારે ઉંધાડું મુકવું અને આગમચથી થેાડેા

રંગ બાળેલા ખાંડનો બનાવીને તૈયાર રાખી ચુલે મુકયાને ત્રણ ચાર મીનીટ થાય પછી જામની મેળવણી રીકા લાલ રંગની થાય તંટલો એ રંગ માહે જરા ભેળવો અને અવારનવાર ચમચો ફેરવ્યા કરી ઉપર મેલ આવે તે કાઢવો. પછી જામ ઘટ થાયને ઉતારવી કડણ કરવી નહી.

જામ પીચ.

પીચની અંદરના ઠરીયા સાથે વળગેલો ભાગ લાલ નીકળે છે તેવાં સારી જાતના સોહડમવાળાં અને ઉતરેલાં યા કાચ્ચાં નહી હોય તેવાં મજાહનાં પાકીને બરાબર તૈયાર થયલાં પીચની છાલને હાથ વડે અને તેમ નહીજ નીકળે તો પછી છરીથી છોલીને પછી તોળીને સવા રતલ પીચ લેવાં અને તેને ભાંજી ચાર કટકા કરી ઠરીયા સુધાંજ કોડીના વાસણમાં નાંખી તેમાં ઘણી સોજી ખાંડ સવા રતલ ભેળીને ચાર પાંચ કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી તદનજ કલઇ ભરેલા તપેલીમાં નાખી તેમાં સવા પાશેર ઠંડું પાણી રેડી પેહલે ધગધગતે ઇંગારે ઉંધાડું મેલવું અને એક જોશ આવેને બધા ઇંગાર કાઢી નાખી ધીમા ઇંગારે રાખી ઉપર ફીણ જેવો મેલ આવે તેને લાકડાંના ચમચા યા તદન કલઇવાળી નાની ચમચ્યથી જ્યાં સુધી મેલ આવે ત્યાં સુધી બધો બરાબર કાઢવો, પણ સાથે શીરો નીકળી જાય નહી તેની સંભાળ રાખવી અને અવારનવાર તળે ઉપર કરવું. પછી પીચ તદન નરમ થાયને માંહેથી ઠરીયા કાઢી નાખવા અને જામ ઘુંટીને એક રસ કરવી નહી પણ જરા કટકા રેહ તેમ જામ મેલવવી. જામ ઘણી ઘટ કીધાથી ઠંડી પડતાં કડણ થાય છે માટે સેજ પટલી જેવીજ હોયને ઉતારી ઠંડી પડેને જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમાં લખયા મુજબ પૉટમાં ભરીને પૅક કરવી. ઘુંટીને મેળવેલી જામ કરવી હોય તો ઉપર મુજબ પીચને છોલીયા પછી ખાંડ સાથે ખુબ ભચડીને મેળવ્યા પછી ઠરીયા સઉ અંદર રાખીનેજ ઉપલી રીતે જામ બનાવવી. પણ એમાં પાણી પોણો પાશેરજ નાખવું. ઉપલા હીસાબે ખાંડ તથા ઠરીયા સાથનાં પીચ બેઉ મળીને હઢી રતલની તૈયાર જામ એક રતલ થાય છે. ઘણા મોટાં ચાર પીચનું વજન પોણા રતલને આસરે થાય છે.

જામ પેરની.

નહી પાકાં કે નહી કાચાં હોય તેવાં સારી જાતના સોજાં પેરને છોલીને કટકા કાપી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી એ ડુબે તેટલું ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકીને પુરતા ઇંગાર ઉપર નરમ બાફી પાણીમાંથી કાઢીને પેરને તોળવાં અને એક શેર થાય તો તેને માટે સોજી ખાંડ એક શેર લેવી. પછી પેરને કલઈ ભરેલી ચાળણી યા ખોયાંમાંથી છાંડી લઇને ઠરીયાને ફેંકી દેવા અને બધા એ ગરને પેર બાફતાં બાકી રહેલાં પાણીમાં ખાંડ સાથે બરાબર મેળવી ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને અવારનવાર ઉંઘાડી લાકડાના ચમચા યા તદન કલઈ ભરેલી નાની ચમચથી ફેરવવું અને જરા ઘટ થાયને ઉતારી જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમાં લખયા મુજબ પૉટમાં ભરીને પૅક કરવી, જામ કઠણ થવા દેવી નહી.

જામ બારબૅરી.

પાકી સોજી બારબૅરી લેવી અને તેનાં વજન જેટલીજ સોજી ખાંડ લઇ જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એની જામ બનાવવી.

જામ બૅલફ્રુટ.

સોજાં પાકાં બૅલફ્રુટ જેની અંદરનો ગર ઘણા ઘેરા પીળા રંગનો નીકળે તેવા બૅલફ્રુટને નાળીયેરની કાની ભાંજી કોટળાં કાઢી નાખી ગરની અંદરથી બધાં બીયાં કાંઢી નાખી તે ગરના નાના કટકા કરી તે અડધો રતલ લઇ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી છુંદેલી ચીનાઇ શાકર પોણો રતલ તથા ભરેલું એક પાશેર એટલે નાના બાર ચમચા ભરી સોજું ઠંડુ પાણી તેમાં નાખી બધું ભેળાને એક કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી ઢાંકણુ ઢાંકી ચુલે ધીમી આંચે મુકવું. પણ થોડે થોડે વખતે ઉંઘાડીને લાકડાંના ચમચા યા તદન કલઇ ભરેલી ચમચથી ભચડયા કરવું અને અંદરની જામ બરાબર મળી જાય ત્યારે ઉંઘાડું ધંગારે રાખીને ઘુંટયા કરી જામ ઘટ થાયને ઉતારવી, કઠણ કરવી નહી. પછી તદન ઠંડી થાયને જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પૉટમાં ભરીને પૅક કરવી. એ જામ ચાલુ ઝાડો બંધ કરવા તેમજ મરદા ઉપર દવા તરીકે ખાવી.

જામ રાજબૅરી.

તાજી તોડેલી સોજી રાજબૅરી એક રતલ લેવી અને તેને ભીનાં નરમ કપડાંથી લુછી લાકડાંના ચમચા વડે ભચડીને પછી સોજી સફાઇદાર માટીની યા તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી વીસથી પચીસ મીનીટ ધીમે બળતે મેલીને પછી ઉતારીને તેમાં સોજી ખાંડ પોણોથી એક રતલ સુધી ભેળીને ધગધગતે ઇંગારે ઉંઘાડું રાખી અવારનવાર માહે રૂપાંનો યા લાકડાંનો ચમચો ફેરવવો અને ઉપર મેલ આવે તે કાઢવો અને જામ કઠણ થાયને ઉતારી ઠંડી થાયને જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પૉટમાં ભરીને પૅક કરવી.

જામ રાતાં કોહોળાંની.

સોજા પાકાં સંત્રાની છાલનો જાદો રેસો કાપીને પછી તેના અડધી ઇંચ જેટલા કટકા કરવા, અથવા એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલા સમચોરસ કટકા કરી એ બેમાંની એક રીતથી કાપેલા કટકા દોઢ તોળો લેવાં અને કોડીનાં વાસણમાં ઠંડા પાણીમાં બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી સોજી ધોવી. પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં વડાં રાતાં કોહોળાનાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબનાં રંગના લાલ કોહોળાના તેજ રીતે કટકા કાપીને તે એક શેર લેવા અને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી સોજાં ધોઇને તેમાં એક શેર સોજી ખાંડ તથા સંત્રાની છાલના કટકા અથવા રેસો જે હોય તે નાખી દોઢ પાશેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને અવારનવાર ઉંઘાડી લાકડાંના ચમચા યા કલઇ ભરેલી ચમચથી ફેરવવું અને કોહોળું નરમ થવા આવે ત્યારે ભાંજીયા કરી જરા શીરા સાથની જામ થાયને ઉતારીને ઘુંટી નાખવી. કટકા રાખવા નહી. પછી ઠંડી થાયને ભરવી. એ જામ સારી લાગે છે.

જામ રોઝેલ.

પડાના આકારનાં આસરે દોઢેક ઇંચ જેટલાં લાંબાં લાલ રંગનાં ફુલ હોય તેવાં પણ એક જાતનાં એ ફળ આવે છે તેની ડાંખળી તરફથી ફળને અથડેલી અણીયાલા દાંતા હોય તેવી લાલ પાંદડીઓ ફરતી રહે છે, પણ એ પાદડીમાં ખટાસ વધારે હોવાથી

એને તેમજ એ ફળની વચમાં ઝીણા દડા જેવા લીલા રંગના ગોળ બીયાંથી ભરેલા ભાગ હોય છે તે પણ નકામો હોવાથી તેને પણ કાઢી નાખવો જોઇયે, એટલે પછી એ દાંતા જેવી પાંદડીઓની અને બીયાં ભરેલી પેલી લીલી દડીની વચમાં ફરતી ગોળ ઉપરથી જરા અણીવાળી પોહળી પાંદડીઓ હોય છે તે બધી કાઢવી અને તેને તોળીને એક શેર હોય તો તેને ઠંડાં પાણીથી સોજી ધોઇ તદનેજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં પોણો શેર ઠંડાં પાણી સાથે ઢાંકણું ઢાંકી ધીમે બળતે મુકવું અને પાંદડીઓ બધી તદન નરમ થઇને ગળી જાય ત્યારે બીજી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીની ઉપર તદન કલઇ ભરેલી ચાળણી યા બોયાંમાંથી છાંડી લેવું અને છુંછો ફેંકી દેવો, પછી એમાં સોજી મોરીશયસ ખાંડ ૧॥ શેરને મેળવી થોડી વાર ઢાંકીને ધગધગતે ઇંગારે રાખ્યા પછી ઢાંકણુ કાઢી નાખી ઇંગાર ઓછા કરવા અને ઉપર મેલ આવે તે જામમાં ભેળાય નહી તેમ સંભાળથી બધો ચમચ્યાથી કાઢયા કરવો. પછી જામ શીરા સાથની જરા ઘટ્ટ જેવી થાયને ઉતારવી, કઠણ કરવી નહી. જામ ઠંડી થાયને પૉટમાં ભરીને પૅક કરવી. જો ઉપર મુજબ બાફેલી પાંદડીને છાંડયા વગર એમજ જામ બનાવવી હોય તો ઉપર મુજબનાં ફળની પેલી અણીવાળા દાંતા જેવી પાંદડીઓનેજ પહેલે કાઢી નાખીને પછી ઉપરની પેલી બીયાં ભરેલી લીલી દડીની આસપાસની બધી મોટી પાદડીઓ જેના ઉપરના છેડા પર જરા અણી જેવું હોય છે તે જો અંદર રહે તો જામ તૈયાર થયા પછી ખાતી વેળા તે ભોકાય છે માટે પ્રથમ તે બધી અણીઓને કાઢી નાખવા માટે ડાબા હાથનાં આંગળાં વડે હેઠેથી તે બધી એકઠી પકડીને પછી બીજા હાથનાં આંગળાં વડે બધી અણી ઉપરથી સાથેજ જરા તોડીને કાઢી નાખવી. જેમ કીધાથી પછી બધી મોટી પાંદડીઓ કાઢવાને સહેલ પડે છે. એ રીતે કાઢેલી બધી મોટી પાદડીઓને તોળાને એક શેર લઇ ઉપર પ્રમાણે પાણી રેડી તેમાં તદન નરમ બાફીને ઉતારી કલઇ ભરેલી કરછીથી સેજ ઘુંટી એમાં સવા બે શેર અને જરા વધારે મીઠી જામ પસંદ હોય તો નવટાંક ખાંડ વધારે નાખીને છાંડયા વગર એમજ એની જામ તૈયાર કરવી. જો વધારે પાંદડીની જામ બનાવવી હોય તો તેમાં ખાંડ તો ઉપલા હીસાબેજ નાખવી. પણ બાફવામાં પાણી ઉપર લખ્યા પ્રમાણે રેડવું

નહી. કારણ થોડી પાંદડી બફાય તેટલોજ વખત ઘણીને બાફતાં લાગે અને પછી વધારાનું પાણી બળતાં વખત વધારે લાગે માટે તેનાં પ્રમાણ મુજબ ધારીને પાણી નાખવું. સેજા મોટાં પાકાં તાજા ચાર શેર રોજેલની બધી મોટી પાદડીઓ એક શેર નીકળે છે અને મુંબઇમાં નવેમ્બરથી જાનેવારી સુધી રોજેલ મળી શકે છે.

જામ લીલી દરાખની.

દરાખ તદન મીઠી હોય તેનો ટેસ્ટ જામમાં લાગતો નથી તેમજ વળી ઘણી ખાટી હોય તેની જામ પણ સારી થતી નથી તેટલા માટે એ બેની વચમાંની એટલે સેજ ખાટી પણ મજાહની પાકેલી મોટી લીલી દરાખ એક શેર લેવી અને તે બધીને ઝુમખામાંથી છુટી કરી સોજી ધોઇને તેની છાલ એમજ છોલાય તો સારૂં, પણ નહી છોલાય તો પછી આગ્ગે ચોપડીમાં પીચ, ઍપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ દરાખને છોલી અંદરથી બધા ઠરીયા કાઢી નાખીને માહેથી નીકળેલા રસ સુધાંજ દરાખને મોટાં કોઠીનાં બોલમાં નાખી તેમાં જાદી છુંદેલી લોફ શુગર અથવા મોટા દાણાની પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ પચીસ તોળા નાખી ગમે તો દરાખને આખીજ રાખવી અથવા ભચડીને બધી બરાબર ભાંજીને બે કલાક ઢાંકી રાખવી. ત્યારબાદ તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં અથવા સેજબી ખોપડી નીકળેલી હોય નહી તેવાં તદનજ આખાં ઍનેમલનાં વાસણમાં નાખીને ઇંગાર પર ઉંધાડું મુકી અવારનવાર માહે લાકડાંનો યા રૂપાંનો ચમચો ફેરવ્યા કરી આખી દરાખની હોય તો એમજ રાખવી પણ ભચડેલી હોય તો માહે મોટા કટકા રહેલા હોય તેને ભાંજ્યા કરી ઉપર મેલ આવે તે કાઢવો. પણ એ જામ સેજબી ઘટ જેવી થાય છે તો ઠંડી થયા પછી ચીવટ થઇ જાય છે અને પછી તે પાછી સુધારી શકાતી નથી તેટલા માટે પતળી હોય ત્યારેજ ઉતારવી. કારણ તે ઠંડી થયા પછી મજાહની ઘટ થાય છે. પણ કદાચ વધારે પતળી હોય અને ઠંડી થયા પછી તેમ નહીજ થાય તો પાછી સેજ વખત ઇંગારે મેલીને બરાબર કરવી. મજાહની મોટી પુણ ઉપર લખ્યા મુજબની સેજ ખાટી તાજી કાળી દરાખની પણ લીલી દરાખનીજ માફક જામ બનાવવી. એ બેમાંની જેબી દરાખની જામ

હોય તે તદન ઠંડી થાય પછી જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પૉટમાં ભરીને પૅક કરવી.

જામ શેંહતુરનો.

સોજાં મોટાં પાકાં અડધો રતલ શેંહતુર લેવાં અને તેનાં ડીચકાં કાઢી સોજાં ધોઇને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં પોણો શેર ઠંડાં પાણી સાથે ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને શેંહતુર તદન નરમ થાય અને માહે પોણા પાશેરને આસરે પાણી રહેને ઉતારી ઘુંટી નાખીને શેંહતુરની વચમાં વળગેલો ડીચકાંનો ભાગ હોય છે તે અંદરથી કાઢી નાખીને પછી સોજી ખાંડ પોણો રતલ ભેળી ઇંગારે ઉંધાડું મેલી અવારનવાર લાકડાંના યા રૂપાંના ચમચાથી મેળવવું અને જામ નરમ રહેને ઉતારવી, ઘટ કરવી નહી. પછી ઠંડી થાયને જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પૉટમાં ભરીને પૅક કરવી.

જામ સ્ટ્રૉબૅરી.

પાકીને પોચી થઇ ગયલી નહી પણ સોજી તાજી પાકેલી લાલ સ્ટ્રૉબૅરી એક રતલ લઈ તેનાં ડીચકાં કાઢી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એક રતલ સોજી ખાંડ સાથે નાખીને ઇંગારે મુકવું અને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ચાંદીના યા લાકડાંના ચમચા અથવા કલઇ ભરેલી નાની ચમચથી ફેરવ્યા કરી જોશ આવેને ઇંગાર ઓછા કરવા અને જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ તૈયાર કરી તેજ રીતે પૉટમાં ભરીને પૅક કરવી. જામ કઠણ કરવી નહી.

જામ સ્ટ્રૉબૅરી ૨ જી.

પહેલી જામમાં લખ્યા મુજબની એક રતલ સ્ટ્રૉબૅરીને તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઇંગારે ઉંધાડું અડધો કલાક મુકી ડાજે નહી માટે અવારનવાર ફેરવ્યા કરવું. પછી ઉતારી ઘુંટીને માહે છુંદેલી લોફ શુગર એક રતલ ભેળી ધગધગતે ઇંગારે રાખી ઉપર મુજબ જામ તૈયાર કરીને ભરવી. જામ કઠણ કરવી નહી પણ મજાહની ઢીળી રાખવી.

જામ સ્ટ્રોબેરી ૩ જી.

ઉપર લખ્યા મુજબની સ્ટ્રૉબેરી તથા ખાંડ બેઉ સરખે વજને લઇ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં બેઉ ભેળીને સ્ટ્રૉબેરી ભચડીને ઇંગારે ઉંઘાડું મુકી અવારનવાર લાકડાંના ચમચાએ મેળવવી અને જામ ઢીલી જેવી થાયને ઉતારવી, કહણ કરવી નહી. પછી ઠંડી થાયને જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પૉટમાં ભરીને પૅક કરવી.

જામ સપરચનની.

જામ પેરની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા જેટલોજ બીજો બધો સામાન લેવો પણ પેરને બદલે તેટલાંજ સારી જાતનાં સપરચન લેવાં અને તેજ રીતે સપરચનની જામ બનાવવી.

જામ સંત્રાંની.

સુકાયલા નહી પણ મજાહના સોજા રસદાર મીંઠા સંત્રા લેવા અને તેને છોલીને છાલની ઉપરની લાલ બોરદ પરથી જાયફળની ખમણીએ ઘસીને જરા એાખવી કાહવું. કારણ એમ કીધા વગર છાલ વવરે છે. તે પછી એનો બારીક રેસો કાપી તે દોઢ તોળો લઇને બાફવો. પછી સંત્રાની ચીરની ઉપરની પતળી ચામડી તથા અંદરનાં બીયાં કાઢી નાખવા. જેમ કરતાં અંદરથી રસ ગળે તે સુધ્ધાંજ બધા ગરને તોળીને એ બધું મળીને એક રતલ લઇ તેમાં સોજી સફેદ પેહલાં નંબરની ખાંડ સવા શેર ભેળીને તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે છાલનો રેસો મેળવી ઢાંકણ ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું. પણ અવારનવાર ઉંઘાડીને લાકડાંના ચમચા અથવા કલઇ ભરેલી નાની ચમચથી મેળવ્યા કરવું અને જામનો શીરો ચમચીમાં દાબતાં સેજ ચાસવાળો લાગે અને પતળી જામ હોય ત્યારેજ ઉતારવી. કારણ સેજબી ઘટ થાય છે તો પછી ઠંડી થયાથી ઘણી ટાઇટ થઇ જાય છે. ઉપલા સામાનની જામ એક રતલ જેટલી થાય છે અને વધારેમાં કહના છ સંત્રામાંથી ઉપર લખેલા હીસાબનો રસ સાથનો ગર નીકળે છે. જો સંત્રા ખાટામીઠા હોય તો રસ સાથના તે એક રતલ ગરમાં એક રતલ ખાંડ લેવી. એ જામ મજાહની લાગે છે.

જીંજર આઇસક્રીમ.

સોજો આદુનો મુરબ્બો શેર ૦॥, ખાંડ રતલ ૦॥, દરીની દુધની ક્રીમ ભરેલી શેર ૦॥, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧.

લાકડાંની સોજી ખાંડણીમાં મુરબ્બાને બારીક છુંદી તેમાં બધો સામાન ભેળીને કલઇ ભરેલી ચાળણી યા પોયામાંથી છાંડી કાઢીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ જમાવવું.

જીંજર ક્રીમ.

દુધની સોજી ક્રીમ ભરેલી શેર ૧, શીરા સાથનો આદુનો સોજો મુરબ્બો રતલ ૧, ઘણી સોજી ખાંડ તોળા ૫, સોજું આઇસીનગ્લાસ તોળા ૩॥, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧॥.

મુરબ્બાને ઘણોજ બારીક કાપવો. કોડીનાં વાસણમાં આઇસીનગ્લાસને ક્રીમ સાથે અડધો કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે ખાંડ તથા મુરબ્બાનો શીરો મેળવીને ઇંગારે મુકવું અને આઇસીનગ્લાસ પીગળેને ઉતારી ઠંડું થાય ત્યાં સુધી માહે અવારનવાર લાકડાંનો યા રૂપાંનો ચમચો ફેરવ્યા કરવો. પછી લીંબુનો રસ તથા કાપેલો મુરબ્બો ભેળી મોલ્ડમાં ભરીને આઇસમાં મુકી બંધાયને કાઢવું.

જીંજર કેક.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૧, છુંદીને મલમલનાં કપડાંથી ચાળેલી બારીક સુંઠ તોળા ૨॥, ઍંડી લીકર ગ્લાસ ૧, સાટા માટે બીજો આટો ખપ મુજબ.

બધો સામાન ભેળી ઘટે તેટલું પાણી લઇ વણાય તેવો આટો બાંધી જરા સાટો નાખીને ૦। ઇંચ જાદો વણી બીસ્કીટ કટરથી ગમે તેવા આકારનાં કેક કાપવાં અને ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર મુકીને મધ્યમ ભઠીમાં બરાબર ભુંજવાં.

જીંજર દ્રીંક.

છુંદેલી સોજી ખાંડ રતલ ૧॥, ક્રીમ ઑવ તારતર રતલ ૦॥, છુંદીને મલમલનાં કપડાંથી ચાળેલી બારીક સુંઠ તોળા ૫, ખમીર ચમચી ૧॥.

ક્રીમ ઑવ તારતર સાથે ખાંડ તથા સુંઠ ભેળી તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં આઠ બાટલી ઠંડું પાણી રેડીને તેમાં એ મેળવીને ચુલે મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તે કાઢયા કરી પાણી બરાબર નીતરું થાયને ઉતારીને કપડાંથી ગાળી ઠંડું થાય પછી માહે ખમીર ભેળીને એક રાત ઢાંકી રાખવું. તે પછી પથરના બાટલામાં ભરી ચપટ બંધ કરવું. ત્રણ દીવસમાં એ પીણું તૈયાર થશે.

જીંજર નત્સ.

છુંદેલી ખાંડ તથા સોજો ગોળ દરેક રતલ ૧, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૨૫, સોજું માખણ રતલ ૦।।, છુંદીને મલમલથી ચાળેલી સુંઠ તોળા ૨।।, ઑરેંજ ના સુકા મુરબ્બાના કટકા તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ગોળનો ભુકો કરી બધો કચરો કાઢીને સાફ કરી એક કલઇ વાળા ખુનચામાં આટો નાખી તેમાં ગોળ, ખાંડ તથા માખણ બરાબર મેળવી ખુબ મસળીને આટો બાંધીને અડધી ઇંચ જાડું વણી લીકરગ્લાસ વડે ગોળ કટકા કાપવા અથવા હથેલીપર અડધી ઇંચ જાડી અને એક રૂપીયા જેટલી મોટી સરખી ગોળ બીસ્કીટ થાપીને દરેકની વચમાં મુરબ્બાનો એકેક કટકો વળગાવવો. પછી ભુંજવાનાં પત્રાંને જરા માખણ લગાડી તેમાં જરા છેટે છેટે મુકીને ગરમ ભઠ્ઠીમાં પંદર મીનીટ ભુંજવું. એ નત્સ મજાહનાં થાય છે.

જીંજર પુડીંગ.

બારીક કાપેલો આદુનો મુરબ્બો તોળા ૧૫ તથા એનો શીરો પાશેર ૦।।, સ્પંજકેકનો ભુકો રતલ ૦।, દુધની ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૧, માખણ તોળા ૨।।, તાજાં ઇડાં ૪ ની દાળ, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

દાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની મેળવી તેમાં ક્રીમ ભેળીને પછી બધો સામાન એમાં મેળવીને એક મોલ્ડને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી ઉપર ભીનવેલું કપડું બાંધવું. પછી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પાણીથી એક કલાક બાફવું. એ પુડીંગ ઘણું મજાહનું થાય છે.

જીંજર બ્રેડ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા સોજો નરમ ગોળ દરેક રતલ ૧, સોજું માખણ રતલ ૦।, છુંદીને મલમલથી ચાળેલી બારીક સુંઠ તોળો ૧।, બેકીંગ પાઉડર ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧ અથવા સોડાબાઇકાર્બ બેઆની ભાર, વાટેલું નીમક ચમટી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ગોળનો ભુકો કરી બધો કચરો કાઢીને કલઇવાળી તપેલીમાં ધીંગારે બરાબર પીગળાવવો. પછી આટાને કલઇવાળા બુનચામાં નાખી તેમાં માખણ મેળવી નીમક, સુંઠનો ભુકો, બેકીંગ પાઉડર અથવા સોદા ભેળા ગોળ રેડીને સારીકાની ભેળવું. પછી એ મેળવણી થી પોણા ભરાય તેટલાં પત્રાંના ગોળ દાબડાને પુરતું માખણ લગાડીને તેમાં મેળવણી ભરીને ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું.

જીંજર બ્રેડ અમેરીકન.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧।।, માખણ રતલ ૧, ખાંડ; સોજો ગોળ; કરંટ દરાખ તથા મોટી કાળી દરાખ દરેક રતલ ૦।।, વેલાતી ઑરેંજના મુરબ્બાના ઝીણા કટકા રતલ ૦।, બારીક છુંદીને ચાળેલી સુંઠ તોળા ૨, જાયફળ તોળો ૦।।, સોડાબાઇ કાર્બ તોળો ૦।, તાજાં ઇડાં ૯, સોજું દુધ પાસેર ૦।।, બારીક કાપેલી ૦। લીંબુની છાલ, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

જાયફળને છુંદવું. કરંટને સાફ કરી ધોઇને કોરડી કરવી. કાળી દરાખને ધોઇ નુછી કોરડી કરી ઠરીયા કાઢીને બારીક કાપવી. પછી ગોળનો ભુકો કરી કચરો કાઢી કલઇવાળી તપેલીમાં ધંગારે પીગળાવી ઉતારીને માંહે માખણ મેળવવું અને ઇડાં ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહત્રાને તે ભેળાયા પછી બાકીનો બધો સામાન તથા ગોળવાળી મેળવણીને આટામાં બરાબર ભેળી છેલ્લે દુધ તથા સોડા મેળવવો અને એક આંગળ અધુરૂં રેહ તેટલાં મોટાં દીશોને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરીને ધીમી ભઠ્ઠીમાં બરાબર ભુંજવાં.

જીંજર બ્રેડ અમેરીકન ૨ જાં.

સોજું મધ રતલ ૧, ખાંડ શેર ૦।।, નવી બદામની બીજ રતલ ૦।, વેલાતી ઑરેંજના સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કટકા તોળા

૫, બારીક છુંદેલી તજ તોળો ૦॥, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છોલીને સલાઇસ કાપી ધોઇને કોરડી કરવી. કલઇવાળી તપેલીમાં મધને ચુલે તાવીને ઉતારી ગરમ હોય તેટલાંજ તેમાં બધો સામાન ભેળીને ખપતો ખપતો આટો નાખી વણાય તેવો કઠણ બાંધી અડધી ઇંચ જાડું વણીને તેને બેવડું વાળીને પાછું અડધી ઇંચ વણીને પછી બીસ્કીટ કટરથી ગમે તેવા જુદા જુદા આકારના કટકા કાપવા અને ભુંજવાનાં પત્રાંને માખણ લગાડી તેમાં જરા છેટે છેટે મુકીને મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં લગભગ દોઢ કલાક બરાબર ભુંજવાં.

જીંજર બ્રેડ નાળીયેરના.

સોજો નરમ ગોળ રતલ ૧, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦॥।, તાજું સોજું માખણ તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦॥, સોજા નાળીયેરનો બધો સફેદ ભાગ બારીક ખમણેલો તોળેલું શેર ૦॥, ધોયલા ચોખાનો અથવા મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો રતલ ૦।, છુંદીને ચાળેલી સુંઠ તોળા ૨॥, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ગોળનો ભુકો કરીને કચરો કાઢવો. બધા આટામાં સુંઠ ભેળી રાખવી. પછી બધો બીજો સામાન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ભેળી ઇંગારે મુકી માખણ તવાયને ઉતારીને આટામાં નાખી સારી કાની ઘુંટીને એકરસ કરયા પછી કેકના ગોળ દાબડાઓને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરીને મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં બરાબર ભુંજવું. આએ કેકનો ટેસ્ટ બનાવેલી સુંઠ હોય તેવો મજાહનો લાગે છે.

જીંજર બીસ્કીટ એનાની.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૨, સોજો ગોળ રતલ ૧।, સોજું કઠણ માખણ રતલ ૧ અથવા સોજું મીઠાઇનું ઘી રતલ ૦॥।, છુંદીને મલમલથી ચાળેલી બારીક સુંઠ તોળા ૩॥, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦॥, સોડાબાઇકાર્બ તોળો ૦।.

ગોળનો ભુકો કરી બધો કચરો કાઢી એક કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં એક પાશેર પાણી રેડી ચુલે ધીમી આંચે મેળવું અને ગોળ પીગળેથી તેમાં માખણ વા ઘી નાખી ને પીગળેને એળચી,

જાયફળ, સુંઠ તથા સોદા મેળવીને પછી ઉતારીને આટામાં બરાબર ભેળાને બાંધ્યા પછી એક ઈંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું જાડું વણી બીસ્કીટ કટરથી અને તે નહી હોય તો પતળા ધારનાં વાઇન ગ્લાસથી બીસ્કીટ કાપી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં બરાબર ભુંજવી. એળચી જાયફળ નહી હશે તો ચાલશે. એ બીસ્કીટ ઘણી મજાહની થાય છે.

જીભ મસુરમાં.

સોજી બકરાંની છ જીભને બાફીને તેની ઉપરની ખાલ કાઢીને ગમે આખી રાખવી અથવા બે કટકા કાપવા પછી આએ ચોપડામાં ગોસ્ત અથવા મરઘી મસુરમાં છાપેલું છે તે મુજબ પણ ગોસ્ત યા મરઘીને બદલે એ જીભ લઇને તેજ પ્રમાણે પકાવવું.

જુજબ્સ.

સોજો બાવળનો ગુંદર તથા ઘણીજ બારીક દલેલી પાઉદર જેવી સોજી ખાંડ દરેક રતલ ૦॥, સોજું બારીક આઇસીનગ્લાસ તોળા ૨॥, નીરોલી (ઑરેંજફ્લાવરનું તેલ) ટીપાં ૩ થી ૪.

ગુંદરને સોજી ખલમાં બારીક છુંદી કલઇવાળી તપેલીમાં નાખી માહે આઇસીનગ્લાસ ભેળા એ બધું પીગળે તેટલું સેજ પાણી રેડીને ચુલે ઇંગારે જરા તાપ દેખાડવો અને પીગળેને ગાળવા માટે જૅલી બૅગ અથવા સફેદ ફ્લૅનલના સોજા કટકામાં રેડવું. પછી ખાંડને બીજી સાફ તપેલીમાં અડધો શેર પાણીમાં પીગળાવી ધીમે બળતે મેલવું અને ઉપર મેલ આવે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢયા કરી જરા ટાઇટ શીરો થાયને ગુંદર સાથનું આઇસીનગ્લાસ માહે ભેળી બંધાય તેવું કઠણ થાય ત્યાં સુધી અવારનવાર લાકડાંનો ચમચો ફેરવવો. પછી ઉતારીને ઠંડું પડેને નીરોલી મેળવી બંધાવા આગમચ સાફ મારબલ ઉપર રેડી એક ઇંચના આઠમા ભાગ જેટલું પતળું વેળણથી વણી તદન ઠંડું થવા અગાઉ છરીથી અળગું કરવું અને ઠંડું થાયને ચોરસ યા ડાયમંડ આકારના નાના કટકા કાપવા.

જેલી આઇરીશ મૉસની.

સોજી ખાંડ શેર ૧, આઇરીશ મૉસ તોળા ૪, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧, તાજું ઇંડું ૧, એળચી ૧૫, બ્રૅંડી તથા લીંબુનું ઍસૅન્સ પપ મુજબ.

એળચીને છુંદીને મલમલનાં કપડાંમાં ઢીળા પોતળા બાંધવી. મૉસનો કસ નીકળી જાય નહી તેમ તો પણ ત્રણ વખત ઠંડાં પાણીથી ધોવી અને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ચાર શેર ઠંડાં પાણી સાથે ચુલે ધીમે બળતે ઉંઘાડું મુકવું અને બીજે ચુલે શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ખાંડનો શીરો કરવા મુકવો અને ઇંડું નાખીને તદન નીતરો સેજ ચાસવાળો શીરો કરી ઉતારીને ગાળવો. તેટલાં મૉસનું પાણી બળીને જૅલી બે શેર જેટલી રેહને ઉતારી ભીનવીને નીચવેલાં જાંજરાં કપડાંમાં રેડી ભચડયા વગર એમજ ગળવા દેવી અને છેલ્લે છુંછો રેહ તે ફેંકી દઇને તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં શીરો રેડી તેમાં એ જૅલી ભેળી એલચીની પોતળી તથા લીંબુના રસ નાખી ધીમી આંચે ઉંઘાડું મુકી ઉપર મેલ આવે તે કાઢયા કરવો અને જૅલી ભરેલી તૈયાર સવાશેર રેહને ઉતારીને અંદરથી પોતળી કાઢી નાખી માહે ટેસ્ટ મુજબ બ્રૅંડી તથા ઍસેન્સ ભેળી ભીનવેલાં મોલ્ડમાં યા બીજાં કાંઇ કોડીનાં અથવા આખાં ઍનેમલનાં બોલમાં રેડીને ઠંડાં પાણીનાં વાસણમાં મુકવું પણ માહે પાણી જાય નહી તેટલુંજ રેડવું. અને જૅલી બંધાયને કાઢવી. આઇસમાં ઠંડી કીધેલી જૅલી વધારે સારી લાગે છે. દુધની જૅલી કરવી હોય તો ઉપર મુજબ પણ પાણી ઓછું નાખીને તૈયાર જૅલી એક શેર કરવી અને માહે સોજું તાજું પોણો શેર દુધ રેડીને પછી પાછું બાળીને સવા શેર તૈયાર જૅલી કરીને ઉતારી ઍસેન્સ તથા બ્રૅંડી ભેળીને ઉપર મુજબ ભરીને જમાવવી. એ મૉસ ઇંગ્રેજી મોટી દુકાનોમાં મળે છે.

જૅલી આઇસ્લૅંડ મૉસની.

દહીં જેવા રંગનાં એ મૉસનાં સુકાં પાદડાં આવે છે તે ઉઢી તોળા લેવાં અને તેને ગરમ પાણીથી પેહલે ધોઇ પાણી કાઢી નાખીને પછી બીજું સોજું ઠંડું પાણી એક શેર રેડી કલઇવાળી સોજી તપેલીમાં ચુલે ધીમી આંચે મુકી જોશ આવે ત્યાં સુધી અંદર લાકડાંનો ચમચો ફેરવ્યા કરવો. તે પછી ઢાંકીને અડધો કલાક ચુલે રાખવું. પછી ત્રણ તોળા સોજી ખાંડ, શૅરી નાના બે ચમચા, લીંબુનો રસ નાનો એક ચમચો તથા એક ઇડાંની સફેદીની અંદરથી ચોથા ભાગ જેટલી લઇ તેમાં ઠંડું પાણી નાના બે ચમચા ખુબ મેળવીને એ બધું તપેલીમાંની મૉસમાં નાખી ચુલે રાખી અંદર

ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને જૅલી ભરેલી બરાબર એક પાશેર રેહને ઉતારીને જૅલી બૅગ યા જાદાં ધોતાં કપડાંને ભીનવી નીચવીને તેમાંથી ગાળવી. એ જૅલી પાંચ છ કલાકમાં બંધાઇ જાય છે. પણ એનો રંગ તદનજ મેલો લાગે છે અને સ્વાદમાં પણ ઘણીજ કડવી છે. પણ નબલાઇ તેમજ છાટીનાં દર્દ માટે અસરકારક છે.

જૅલી આઇસીનગ્લાસની લીંબુની.

લોફ શુગર અથવા સોજી પેહલાં નંબરની ખાંડ શેર ૦॥।, સારા મેકરનું બારીક આઇસીનગ્લાસ તોળા ૨॥, તાજાં ૨ ઇડાંની સફેદી તથા કોટળાંના ઝીણાં કટકા, લીંબુ ૩ નો રસ તથા ૨ ની છાલ.

એક પાશેર ઠંડાં પાણીમાં આઇસીનગ્લાસને મોટાં બોલમાં દસ મીનીટ ભીનવી રાખ્યા પછી તેમાં કકરા પડતું એક શેર પાણી ભેળા પીગળે ત્યાં સુધી લાકડાંના ચમચાથી હોહવ્યા કરવું. તે પછી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાંખી માહે બાકીનો બધો સામાન નાખી ચુલે બળતે મુકવું. અને જૅલી કાઢીને તદન નીતરી થાયને ભીનવીને નીચવેલી જૅલી બૅગ યા ફલૅનલથી ગાળીને પાછું ચુલે મુકી જૅલી તૈયાર અડધો શેર રાખીને ઉતારી ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરી ઠંડાં પાણીમાં મુકવી અને બંધાયને મોલ્ડને ગરમ પાણીમાં બોળીને તુર્તજ કાઢી લઇને પછી અંદરથી ઉલટાવીને જાલી જાલવી. જાલી કડણ થઇ નહી હોય તો આઇસમાં મુકવાથી બંધાશે અને વધારે સારી લાગશે. એ જૅલી તદન નીતરી થાય છે અને ઘેરું મજાહનો લાગે છે.

જૅલી આઇસીનગ્લાસની વાઇનની.

ઉપર આઇસીનગ્લાસની લીંબુની જૅલી લખેલી છે તેજ રીતે અને તેટલોજ બીજો સામાન લઇને એ જૅલી બનાવવી, પણ એમાં બેજ લીંબુનો રસ નાખવો તેમજ છાલ નાખવી નહી અને જૅલી ગાળીયા પછી શૅરી અથવા સફેદ વાઇન અડધી પાઇંટ રેડી ઉપર લખ્યા જેટલીજ તૈયાર જૅલી કરીને ચુલાપરથી ઉતારવી અડધો વાઇન અને અડધો બ્રૅડી પણ ચાલશે. એ જૅલી પણ ઘણી નીતરી થાય છે અને સારી લાગે છે. દારૂ ઘણો પસંદ નહી હોય તો ઓછો લેવો.

જૅલી આમલીની.

જુની કાળી થઇ ગએલી નહી પણ તદન નવી સોજી ચોખ્ખા કાઢેલી આમલી બાર તોળાને સાફ કરી સોજી ધોઇ કોઠીનાં વાસણમાં

એક શેર ઠંડાં પાણી સાથે ચારથી પાંચ કલાક ભીનવી રાખયા પછી ચોળીને તદનજ કલઇ ભરેલી ચાળણી અથવા બોયાંને એવીજ કલઇવાળી તપેલીપર મેલીને છાંડી કાઢી છુંછો ફેંકી દેવો. પછી એ છાંડેલી આમલીમાં સવા શેર સોજી ખાંડ ભેળી ધીમી આંચે મુકી લાકડાંના યા રૂપાંના ચમચાથી ફેરવ્યા કરવું અને ઉપર મેલ આવે તે કાઢી નાખવો. જૅલી થવા આવે ત્યારે અવારનવાર ઉતારીને ભરી જોવી અને વધુ ઓછી નહી પણ ભરેલી તૈયાર જૅલી બરાબર બે પાશેર એટલે એક પાઇંટ રાખવી. ઠંડી થયાથી જૅલી બંધાઇ જાય છે.

જૅલી આરારૂટની.

સેજબી ખોપડી નીકળેલાં નહી તેવાં તદનજ આખાં ઍનેમલનાં વાસણમાં યા કલઇ ભરેલી તપેલીમાં સોજો ત્રણ તોળા આરારૂટ તથા ઝીણી સફેદ સાકરીયા ખાંડ પાંચ તોળા નાખવું અને મેળવણી પતળી નહી પણ ઘણી ઘટ થાય તેટલું થોડું સોજું ઠંડું પાણી એમાં બરાબર ભેળવું. ત્યાર બાદ એક કલઇવાળી સાફ તપેલીમાં આશરે દોઢ શેર પાણીને ઢાંકીને ચુલે બળતે મુકવું અને તે ખુબ તરેહ કકડીને માહે ઉછળે ત્યારે પેલો આરારૂટ જે હેઠે ઠરી જાય છે તેને પાછો ચમચા વડે બરાબર ગેળવીને પછી ચુલેથી પાણીની તપેલાને ઉતારીને એક માણસે ઝીણી ધારે જલદી જલદી નાખવું અને બીજા માણસે હાથ રાખ્યા વગર ચમચાથી સારી-કાની મેળવવું. જેમ નાખતાં જૅલી નીતરી થાય કે પછી સેજબી વધું પાણી રેડવું નહી અને જૅલીનાં વાસણને ચુલે મુકીને ઘુંટયા કરી જૅલી કઠણ થાયને ઉતારીને તેમાં ઘણો સોજો ગોલાબ, બ્રૅંડી અથવા વૅનીલા ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ ભેળીને એક બોલ અથવા મોલ્ડને ખાવાનું સોજું ઑલીવ ઑઇલ ચણું સેજ ચોપડીને તેમાં ભરીને બંધાયને એમજ કાઢવી અથવા આઇસમાં મુકીને ઠંડી કરીને કાઢવી. એ જૅલી સીક માણસ અથવા બચ્ચાંને આપવામાં હલકી છે.

જૅલી આલુચાની.

ઘણાં નાનાં લીંબુનાં જેટલાં કદનાં અને પાકાં લાલ ટાંમેટાં હોય તેવાજ દેખાવનાં અથવા એવાજ ઘાટનાં પણ પાકાં જાંબુરનાં

જેવા રંગનાં તાજાં બોખારી આલુ આવે છે અને તેને આલુચા અથવા વેલાતી આલુ પણ કહે છે. તેવાં બરાબર પાકીને લાલ થયલાં અથવા પાકાં જાંબુરનાં જેવાં રંગનાં આલુચા હઢી રતલ લેવા અને તેની ઝીણી ડાંખળી હોય તે કાઢી નાખીને સોજાં ધોઇ સાફ કરીને તેની બેઉ બોરદુ પરનાં ફાડચાં કાપી વચમાંના ઠરીયાવાળા ભાગ સાથેજ એ બધાંને તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં અથવા સેજબી પોપડી નીકળેલી નહી હોય તેવાં તદનજ આખાં ઍનેમલનાં વાસણમાં નાખી માહે સવાશેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમી આંચે અથવા પુરતા ઇંગારે મેલવું અને ઉભાય નહી તેની સંભાળ રાખવી. પછી આલુચા તદન નરમ થાયને ઉતારી ધોતાં મજબુત જાંજરાં કપડાંને પાણીથી ભીનવી નીચવીને તેમાંથી બીજાં સોજાં વાસણમાં બધો રસ ગાળી લીધા પછી માહે બાકી રસ રેહલો હોય તે પણ ભચડીને કાઢી લઇ છુંછો તથા ઠરીયા ફેંકી દેવા. પછી પેલાં વાસણને સોજું ધોઇને તેમાં એ રસ રેડી પેહલાં નંબરની સોજી શાકરીયા ખાંડ અડધો રતલ માહે ભેળીને ચુલે ધીમી આંચે ઉંધાડું મુકી ઉભાવા દેવુ નહી. થોડું બળીને જૅલી પોણા ત્રણ પાશેરને આસરે હોય ત્યારે તેમાં ખાટાં લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો એક ચમચો ભેળવો. તે પછી જૅલીની ઉપર મેલ આવે તેને લાકડાંના ચમચાથી કાઢયાં કરવો અને અવારનવાર ઉતારીને ભરતાં રહી દુધ ભરવાના પાશેરાનાં માપથી બે પાશેર એટલે બરાબર એક પાઇંટ જેટલી તૈયાર જૅલી રેહને ઉતારીને ઉપર કપડું ઢાંકવું અને ઉપર મેલની છારી આવે તેને ચમચાથી બરાબર કાઢી નાખી જૅલી તદન ઠંડી થાયને જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમાં લખયા મુજબ પૉટમાં ભરવી. એ જૅલી જલદી નહી પણ બેથી હઢી દીવસે બંધાય છે, તે પછી તપાસીને બંધ કરવી. વધારે જૅલી કરવી હોય તો આલુચામાં ઉપલે હીસાબે પાણી રેડવું નહી પણ ઓછું લેવું. કારણ આલુચા નરમ થતાં ઘણો વખત જશે નહી અને પછી બધું પાણી હોવાથી તે બાળવામાં ફ્રુટનો ટેસ્ટ બળી જશે.

જૅલી ઍપલ.

સુકાયલાં કરમાયલાં નહીં પણ સારી જાતનાં સોજાં સારાં રસદાર સપચ્ચનને છોલીને વચમાંનો ગાંઠવાળો ભાગ કાઢી નાખીને નકી ગરના હઢી રતલ કટકા લેવા અને તેને સોજા ધોઇ તદન

કલઈ ભરેલી તપેલીમાં બે શેર ઠડાં પાણી સાથે ઢાંકીને કોલસાને ઈંગારે મેલવું અને સપરચનને તદન નરમ થાય અને માહે રસ ભરેલો પોણા શેરને આસરે રેહને જૅલી બૅગ યા સોજા સફેદ જાદાં કપડાંને ગરમ પાણીથી ભીનવી નીચવીને તેમાંથી ગાળીને માહે અડધો રતલ સોજી ખાંડ પીગળાવી લીંબુનો રસ નાના ત્રણ ચમચા નાખીને તપેલીને સોજી ધોઇને તેમાં પાછું મલમલનાં કપડાંથી ગાળીને ઈંગારે ઉંધાડું મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તેને લાકડાંના યા ચાંદીના ચમચા અથવા તદન કલઇ ભરેલી નાની ચમચથી કાઢયા કરી જૅલી થવા આવેને અવારનવાર ભરતાં રહી વધુ ઓછી નહી પણ ભરેલી બરાબર બે પાશેર એટલે એક પાઇંટ થાયને ઉતારી તુર્તજ કોડીનાં બોલમાં રેડી દેવી અને ફુકી થાયને જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમાં લખયા મુજબ પૉટમાં ભરી ઠંડી થાયને પૅક કરવી. ઘણી કઠણ જૅલી કરવી હોય તો સપરચનના કટકા ઉપર લખયા કરતાં અડધો રતલ વધારે લેવા. રસ કાઢી લીધા પછી વધેલાં સપરચનને બરાબર ઘુંટી નાખીને આએ ચોપડીમાં ચીજ ફ્રુટનું તથા હલવો સપરચનનો છાપેલો છે તે બેમાંનું ગમે તે એક એનું બનાવવું અથવા જૅલી પીચની છે તેમાં લખ્યા મુજબ જામ બનાવવી.

જૅલી ઑરેંજ.

સોજી સફેદ ખાંડ રતલ ૦॥, નૅલસનનો ગદળો જૅલેતીન તોળા ૨॥, વચલાં કદનાં ઑરેંજ ૩, લીંબુનો રસ નાનો ચમચો ૧, રંગ આઇસક્રીમનો ચમચી ૦॥.

ઑરેંજને છોલી રસ કાઢીને ગાળવો. પછી અડધાં શેર કકડતાં પાણી સાથે કોડીનાં વાસણમાં જૅલેતીનને ભીનવી રાખી તે પીગળી જાયને તેમાં બધો સામાન ભેળીને ભીનવીને નીચવેલાં મલમલનાં કપડાંથી ગાળીને મોલ્ડમાં ભરી ઠંડાં પાણીમાં મુકવું અને જૅલી બંધાયને મોલ્ડને ગરમ પાણીમાં બોળીને તુર્ત ઉંચકી લઈ લુછીને બીલોરનાં દીશમાં જૅલી કાઢવી. આઇસમાં ઠંડી કીધેલી જૅલી સારી લાગશે.

જૅલી ઑરેંજ ૨ જી.

સોજાં મોટાં ચાર શેર ઑરેંજને સોજી બરણીમાં નાખવાં અને એક શેર ઠંડાં પાણીમાં પોણા તોળાને હીસાબે નીમક નાખી

ઑરેંજ ડુબે તેટલું એ મુજબનું નીમકનું પાણી કરી માહે તે રેડીને તેમાં ઑરેંજને ત્રણ દીવસ સુધી રાખ્વાં. પણ ઉપર મુજબ નીમકનું પાણી દરરોજ બનાવીને બદલ્યા કરવું અને ચોથે દીને ઑરેંજને કાઢીને સોજા ઠંડાં પાણીથી બે ત્રણ વખત ધોયા બાદ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી લાકડાંના યા કાટ ખાધા વગરના સોજા કાંટા વડે બરાબર ઉંડા ચોબા દેવા. ત્યાર બાદ ચાર શેર સોજી ખાંડને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં ધોયલું એક તાજું આખું ઇંડું નાખી કોટળાં સુધાંજ ભચડીને મેળવી ચાર શેર ઠંડું પાણી રેડીને ચુલે ઉંચાકું બળતાં ઉપર મેલી ત્રણ ચાર કકરા પડેને ઉતારી થોડીવાર ઢંકી રાખ્યા પછી ઉપર મેલનો પોપડો આવ્યો હોય તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢી નાખીને બીજી તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીની ઉપર ભીનવીને નીચવેલું કપડું બાંધીને તેમાંથી શીરાને ગાળીને તેમાં ઑરેંજ નાખી થોડીવાર ધીમી આંચે ઢાંકીને રાખ્યા બાદ પુરતે ઇંગારે તપેલી ઉંચાકી રાખ્વી અને ઉપર મેલ આવે તે કાઢ્યા કરી જૅલી તૈયાર થવા આવે ત્યારે અવારનવાર ભરી જોઇ વધતી ઓછી નહી પણ ભરેલી બરાબર એક શેર એટલે એક બાટલી જૅલી થાયને ઉતારીને માહેથી ઑરેંજ કાઢી નાખ્વાં અને જૅલીને કોડીનાં મોટાં બોલમાં રેડી ફુશ થાયને પૉટમાં રેડી ઠંડી થાયને જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પૅક કરવી. એ જૅલી કઠણ થાય છે પણ કડવી લાગે છે.

જૅલી અંજીરની.

તદન તૈયાર થયલાં પણ કઠણ સોજાં મોટાં તાજાં અંજીરને ધોઇને છોલ્યા વગરજ ડીચકાં કાઢયાં પછી તોળીને દોઢી શેર લેવાં અને તેની ઉપર ખાવાના કાંટાથી છુટા છુટા દસ બાર ચોબા દેવા. પછી ઘણી સોજી દોઢ શેર ખાંડનો જૅલી પીચનીમાં લખ્યા પ્રમાણે પાણી રેડીને તેમજ શીરો કરીને તેજ રીતે જૅલી બનાવી તેમજ ભરીને સેજબી વધતી ઓછી નહી પણ બરાબર ભરેલી બે પાશેર એટલે એક પાઇંટ રાખ્વી. મોટો ઘાન કરવો હોય તો એમજ પીચની જૅલીમાં લખ્યા મુજબ પાણી ઓછું લેવું, તેમજ એ જૅલી બનાવ્યા પછી વધેલાં અંજીરને છોલીને પીચનીજ કાની એની પણ જામ કરવી.

જૅલી કરવંદાંની.

સોજા તાજા મોટાં પાકેલાં કરવંદાં તોળેલાં ૭ શેર લેવાં અને તેને સોજા ધોઇ ડીચકાં તોડી માંહેથી ઠરીયા કાઢી નાખી તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઢાંકીને ધંગારે મુકી ઢાંકણુ પર પાણી આપવું અને અવારનવાર ઉંધાડી લાકડાંના ચમચા યા તદનજ કલઈ ભરેલી ચમચથી કરવંદાંને ભચડયા કરવું અને કરવંદાં નરમ થઈ બધો રસ છુટો પડેને ભીનવીને નીચવેલાં મજબુત કપડાંમાં નાખી ભચડીને બધો રસ ગાળી લેવો. જે રસ ભરેલો આસરે ત્રણ પાશેર થશે તેમાં અડધો રતલ ખાંડ પીગળાવી ભીનવીને નીચવેલાં મલમલનાં કપડાંથી બીજી એવીજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને પાછું ધંગારે મુકવું અને મેલ આવે તો કાઢયા કરવો અને જૅલી જરા ધાડી જેવી થવા આવે ત્યારે અવારનવાર ભરતાં રહી વધતી ઓછી નહી પણ ભરેલી બરાબર બે પાશેર એટલે એક પાઇંટ જૅલી થાયને કોડીનાં બોલમાં રેડવી. જરા વારે ઉપર બધી મેલની પોપડી બંધાશે તે કાઢી નાખી જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પૉટમાં ભરીને ઠંડી થયા પછી પૅક કરવી. એ જૅલી ચોવીસથી ત્રીસ કલાકે કઠણ બંધાય છે.

જૅલી કલૅરટ.

સોજી ખાંડ રતલ ૧, સોજો કલૅરટ પાઇંટ ૧, બ્રૅંડી વાઇન ગ્લાસ ૧, મૅરૅસશીનો લીકરગ્લાસ ૧, સોજું બારીક આઇસીનગ્લાસ તોળા ૩ ને વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર.

ઉપલા બધા સામાનને તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે દોઢ પાશેર ઠંડું પાણી રેડીને ધંગારે મુકવું અને આઇસીનગ્લાસ પીગળેને ઉતારીને કપડાંથી ગાળી મોટાં મોલ્ડમાં ભરીને ઠંડાં પાણીમાં મુકી જૅલી બંધાયને કાઢવું. ગમે તો મોલ્ડને અઇસમાં મુકીને જૅલી ઠંડી કરવી.

જૅલી કેરીની.

હાફુસ, પાયરી અથવા બીજી કોઈ પણ સારી જાતની સાખા વગરની પાકેલી મીઠી પણ કઠણ કેરીને છોલીને બધો નકી ગર ગોટળાં પરથી કાઢીને તેના સાડા ત્રણ રતલ કટકા લેવા અને તેને

તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં બે શેર ઠંડાં પાણી સાથે ધગધગતે ધીંગારે ઢાંકીને મુકવું અને કેરી તદન નરમ થઈ રસ ભરેલો દોઢ શેર એટલે ત્રણ પાઈંટ થાયને ભીનવીને નીચવેલાં ઘટ કપડાંથી ગાળી માહે અડધો રતલ સોજી ખાંડ ભેળી લીંબુનો રસ નાનો એક ચમચો નામી પાછું બીજી તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને ધીંગારે મુકવું અને મેલ આવે તે તદન કલઈ ભરેલી નાની ચમચથી યા લાકડાંનાં ચમચાથી કાઢયા કરવો. અને જેલી ભરેલી બરાબર બે પાશેર એટલે એક પાઈંટ કરવી. એ જેલી મજાહની મીઠી થાય છે અને બંધાય છે. ઘણી મોટી પાયરીની પાકી ત્રણ કેરીમાંથી નકી ગર એક રતલ નીકળે છે. રસ ગાળી લીધા પછી રહેલી કેરીને ઘુંટીને કલઈ ભરેલી ચાળણી યા બોયાંથી છાંડી લઈ તેમાં હઢી રતલ ખાંડ ભેળીને કોડીનાં વાસણમાં એક કલાક રાખ્યા પછી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ધીંગારે ઘુંટીને જામ ઘટ થાયને ઉતારવી. ઉપર લખ્યા મુજબની પાકી નહી પણ પાકપર ચઢતી કેરીના છોલેલા બે રતલ કટકા અને પોણો રતલ ખાંડની ઉપલીજ રીતે અને એટલીજ બે પાશેર જેલી થાય છે. પણ એ જેલી ખાટી ઘણીજ લાગે છે અને ઘણી જલદી બંધાય છે માટે ચુલેથી ઉતારીને વુર્તજ કોડીનાં વાસણમાં રેડી દેવી અને જરાવારે ઉપર મેલની છારી આવે છે તેને કાઢી નાખ્યા પછી વુર્તજ પૉટમાં ભરી દેવી. એ રસ કાઢી લીધેલી કેરીમાં ઉપલીજ રીતે પણ હઢી રતલ ખાંડ ભેળીને જામ બનાવવી. કેરીની જેલી લાલ થતી નથી પણ તેવી જેલી શોભે છે. માટે તેમ કરવી હોય તો ખાંડ તથા લીંબુનો રસ નાખીને ગાળીયા પછી આએ ચોપડીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનો છાપેલો છે તે થોડો બનાવીને જેલી જરા ઘેરા લાલ રંગની થાય તેટલો માહે ભેળીને પછી જેલી બનાવવી.

જૅલી કૉટની.

કૉટ ડીસૅમ્બરથી ફૅબ્રુઆરી સુધી મલી શકે છે. એ કૉટ ઝાડ પરથી ઉતારેલા લેવાં નહી પણ બરાબર પાકટ થયા પછી ઉતારેલાં લેવાં. એવાં વુર્તનાં ઉતારેલાં તાજાં કૉટને ભાંજ્યાથી તેનો ગર કોટળાંની સાથે વળગેલો ઘેરા પીળા રંગનો નીકળે છે અને તેની બનાવેલી જૅલી ટેસ્ટમાં સારી નહી પણ બુરી લાગે છે માટે તેમ વાંપરવાં નહી પણ ઉતાર્યા પછી પાંચ સાત દાહડા રાખીને પછી પત્થરની ભોંય પર ઠોકીને અથવા નાળીયેરની કાની છરા અથવા બતા વડે ભાંજવાં એ

પાકેલાં કૉટનેા ગર કોટળાંથી અળગેા છુટો થઇને ગેાળા જેવા અને લાલ રંગનેા નરમ નીકળે છે. પણ તેમાંનેા થેાડો ભાગ કોહીને કાળેા થયલેા હેાય તેા તેટલેા કાઢી નાખવેા અને ઉપર દર્શાવ્યા મુજબનેા સેાજો નરમ નીકળે તે ગરને તેાળીને અડધેા રતલ લેવેા. નાનાં ચાર અને મેાટાં ત્રણ કૉટમાંથી અડધા રતલને આસરે ગર નીકળે છે. એ ગરને તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં એક શેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકી ચુલે ધીમી આંચે મુકવું. પણ અવારનવાર ઉંઘાડીને લાકડાંના ચમચા અથવા તદન કલઇ ભરેલી નાની ચમચથી ગરને ભાંજયા કરવેા અને ગર બરાબર નરમ થાયને ઉતારી ભીનવીને નીચવેલાં જાંજરા કપડાંથી બધેા રસ કોડીનાં બેાલમાં અથવા તદન કલઇ ભરેલી નાની તપેલીમાં ગાળી લઈ ગરને મેાટી રકાબીમાં કાઢીને તેમાં એક પાશેર ઠંડું પાણી મેળવી પાંથરીને મુકવેા અને તદન ઠંડો થાયને પેલાં કપડામાં થેાડો થેાડો નાખી ભચડીને બાકી રહેલેા રસ બધા રસમાં કાઢી લઇ છુંછેા ફેંકી દેવેા. પછી પેલી તપેલીને સેાજી ધેાઇ તેમાં રસ રેડી માહે પેહલાં નંબરની સેાજી શાકરીયા ખાંડ એક રતલ ભેળીને ચુલે ધીમે બળતે ઇંગારે મુકવું અને અવારનવાર ચમચેા યા ચમચ ફેરવ્યા કરી બધી ખાંડ પીગળી જાયને ઉતારી એમાં એક ખાટાં લીંબુનેા રસ રેડી કોડીનાં બેાલમાં ભીનવીને નીચવેલાં મલમલના કપડાંથી એ રસને ગાળી લઇ તપેલીને પાછી ધેાઇને તેમાં એ રેડીને ચુલે ઉંઘાડું મુકવું અને જૅલીમાં મેલ આવશે તેને ચમચા યા ચમચથી કાઢયા કરવેા. જૅલી તૈયાર થવા આવશે ત્યારે માહે ફીણ ચઢીને ઉભાવા માડશે ત્યારે તેને ચમચથી દાબ્યા કરી અવારનવાર ઉતાર્યા કરી દુધ ભરવાના પાશેરાનાં માપથી ભરતાં રેહવું અને છેલ્લે બે પાશેરની ઉપર નાના બે ચમચા (ડૅઝર્ટસ્પુન) જેટલી જૅલી રેહ ત્યારે કોડીનાં સાફ બેાલમાં રેડીને ઉંઘાડું રાખવું અને જરાવારે ઉપર પેાપડી બંધાય તે બધી બરાબર કાઢી નાખીને પછી જૅલીના પૅાટમાં ભરી મલમલનાં ધેાતાં કપડાંને પાણીમાં ભીનવી નીચવીને પૅાટ પર ઢંકાય તેમ ડાકની ઉપરથી વીટાળવું. થેાડા કલાકમાં જૅલી બંધાઇ ઠંડી થઇને કઠણ થશે પછી જામ તથા જૅલા બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પૅક કરવી. એ જૅલી રાખવાની નહી હેાય તેા પછી કોડીનાં બેાલમાં ભરવી. એ બેાલમાંની જૅલી બંધાયા

પછી ઉપરથી હેઠે સુધી અંગોઠા વડે ગાળગી કાપાથી ઉલટાવ્યા પછી આખી નીકળે છે.

જૅલી કૉફી.

સોજ્જું તાજુંં દુધ શેર ૧, તાજી દળેલી કૉફી તોળા ૭ાા, સોજી ખાંડ તોળા ૫, સારા મેકરનું સોજ્જું જૅલેતીન તોળા ૩ાા, તાજાં ઇંડાં ૨ ની દાળ, તજનો કટકો ઇંચ ૧, ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૩ થી ૪.

અડધાં દુધને બરાબર કકરો પાડી મોટાં બોલમાં કૉફી નાખીને તેમાં એ દુધ રેડી બેથી ત્રણ મીનીટ ઢાંકી રાખયા પછી ધોતાં કપડાંથી ગાળવી અને બાકીનાં દુધમાં ખાંડ, જૅલેતીન તથા તજ નાખી ચુલે મુકી જૅલેતીન પીગળે ત્યાં સુધી અંદર ચમચો રવ્યા કરવો. પછી કૉફી ઠંડી થાયને ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી પતળી કરી કૉફીમાં ભેળીને પછી જૅલેતીનની પીગળેલી મેળવણી તથા ઍસૅન્સ મેળવી ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરવી. ચોવીસ કલાક એમજ ઠંડકમાં રાખવાથી બંધાશે, પણ જલદી જોઇયે તો મોલ્ડને આઇસમાં મુકવું.

જૅલી કૉર્નફ્લૉઅર.

Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર ફુપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો (ડૅઝર્ટસ્પુન) લેવો અને તેને કોડીનાં વાસણમાં યા મોટાં કપમાં નાખી સોજાં ઠંડાં પાણીમાં મેળવીને જરા ઘટ કરવું. પછી નાની તપેલીમાં પાણી રેડી ઢાંકીને ચુલે મુકી તે કકળીને માહે ઉછળે ત્યારે કૉર્નફ્લૉઅર હેઠે કરી જાય છે તેને પાછો ચમચાથી મેળવીને પછી ચુલેથી પાણી ઉતારી એક માણસે ઝીણી ધારે રેડવું અને બીજાં માણસે હાથ રાખ્યા વગર જલદી જલદી મેળવી જૅલી મજાહની નીતરી થાય પછી વધુ પાણી રેડવું નહી. પછી તપેલીમાં પાણી હોય તે કાઢી નાખીને તેમાં જૅલી નાખી તેમાં પેહલાં નંબરની ઝીણી શાકરીયા ખાંડ બેથી ત્રણ ચમચા ભરીને ભેળી ચુલે મુકીને માહે ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને જૅલી બંધાય તેવી ઘટ થાયને ઉતારી ટેસ્ટ માટે થોડો સોજો ગોલાબ, બ્રૅંડી અથવા વૅનીલા ઍસૅન્સ જરા ભેળીને ભીનવલાં મોટાં કપમાં ભરી

ગમે તો આઇસમાં મુકવી અથવા એમજ બંધાયને કાઢવી. વધારે જૅલી એજ રીતે વધુ સામાન લઇને બનાવવી. એ જૅલી સીક માણસ અથવા બચ્ચાંને આપવામાં હલકી છે, પણ ડૉકટરની રજા હોય તોજ ગોલાબ, બ્રૅંડી અથવા ઍસૅન્સ નાખવું.

જૅલી ખરીયાની.

બકરાના આગલા પગના સમારેલા ખરીઆ મજાહના ભરેલા મોટા, જાદા આસરે દસ ઇંચ લાંબા હોય તો તે ૬ અને એ કરતાં જરા નાના હોય તો ૯, તેમજ નાનાં બકરાંના કુમળાં ખરીયા હોય તો તે ૧૨ એમ એ ત્રણમાંથી જે એક જાતના ખરીયા હોય તે લેવા, ભુલમાં ત્રણુડે એકઠા લેવા નહી, પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ શેર ૦।।।, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૨, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દ ક તોળો ૦।।, જાદાં છુંદેલા લવંગ તથા તજના ઝીણા કટકા દરેક તોળો ૦।, તાજાં ઇંડા ૨, સુકી યા ચમડી ૨, શૅરી તથા બ્રૅંડી ટેસ્ટ મુજબ.

ખરીયાની ખરીની ફાટની અંદર ગાંઠ હોય છે તેને કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી ચોખાનો આટો લગાડી ઘસડીને સોજાં ધોઇને સાફ ઢીમડાં ઉપર અકેક ખરીયાને છરાની ધારથી નહી પણ પાછલા ભાગથી બરાબર ખોખરો કરવો, છુટો કરવો નહી પછી એક સાફ કલઇ ભરેલાં ઉડાં તપેલામાં નવ શેર એટલે નવ બાટલી ભરી ઠંડું પાણી રેડી તેમાં ખરીયા નાખી ઢાંકીને ચુલે ધીમે બળતે મુકવું. અને તદન નરમ થઇ બધાં હાડકાં છુટાં પડે અને રસ ભરેલો બે શેર જેટલો રેહને કલઇ ભરેલી કરછીથી ઘુંટી નાખીને બીજી સોજી તપેલી પર કલઇવાળું બેાયું મુકી તેની અંદર ભીનવીને નીચવેલું જાંજરૂ કપડું પાંથરીને તેમાં બધો રસ રેડવો અને ખરીયાના કુંછામાં એક પાશેર ગરમ પાણી રેડી કરછીથી ઘુંટીને રસ નીકળે તેને બેાયામાં રેડીને પાછું બીજું એક પાશેર પાણી રેડી એમજ રસ કાઢી લઇને કુંછો ફેંકી દેવો. પણ કદાચ નવ શેર પાણીમાં ખરીયા ચરે નહી તો પછી ઢાંકણ પર પાણી આપ્યા કરી માહે તે રેડયા કરીને ઉપર મુજબનો રસ કરવો. ત્યારબાદ રસની તપેલીને ઠંડા પાણીથી ભરેલી કથરેાટ યા ખુનચામાં મુકી રસને એકદમ ઠંડો થવા દેવો. તેટલાં જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીત છાપેલી

છે તેમાં લખ્યા મુજબ ફલૅનલ યા બીજાં કપડાંની ઝોળી બાંધીને તૈયાર કરવી અને રસ તદનજ ઠંડો થઈ સપાટીની ઉપર ચીકાસ બંધાઇને ઠરી રેહે પછી કથરોટ યા ખુનચામાંથી રસની તપેલીને કાઢીને જરા હળટી મેલી રસની ઉપરના ચીકાસને મરઘીનાં સાફ પીછાં વડે એક રકાબીમાં બધો કાઢી નાખવો. સૅજબી ચીકાસ રાખવો નહી. પણ એમ કાઢ્યા પછીબી રસની સપાટીની ઉપર ચીકાસ તો રેહે છે માટે એક સફેદ ફલૅનલના સોજાં કટકા યા ટુવાલને ઠંડાં પાણીમાં બોળી નીચવીને તેમાંથી પાછો રસને એક વખત ગાળવો. તે પછી મજાહનો ચીકાસ વગરનો તદનજ સાફ રસ થાયને ઈંડાંને ધોઈ સાફ કરી બીજી તદનજ કલઈ ભરેલી સાફ ઉંડી તપેલીમાં ખાંડ નાખી તેમાં ઇંડાંને કોટળાં સુધાંજ ભચડીને બરાબર મેળવી અંદર બરીયાનો રસ ભેળાને પછી એક વાસણમાંથી બીજા વાસણમાં ઘોળાય નહી તેમ ઉંચી ધારે રસને પાંચ છ વખત રેડવો, જેમ કરતાં ઇંડાંમાં કફ ચઢીને ફીણ આવશે. તે પછી એ બધું પાછું પેલી તપેલીમાં રેડીને માહે એળચી, જાયફળ, તજ, લવંગ તથા આ નાખીને ચુલે મોટે બળતે તપેલીને ઉંઘાડી મુકી તદનજ સાફ કલઈ ભરેલી કરછીથી રસને ઘુંટ્યા કરવો અને અંદર ઘણો બરાબર જોશ આવેને ચુલામાંથી બળતું કાઢી નાખી જૅલીમાં ફરતો લીંબુનો રસ રેડી ઢાંકણુ ઢાંકીને ઇંગારે રાખવું અને થોડો વખત પછી ઉંઘાડીને એક ચમચાથી જૅલીને વચમાંથી જરા કાઢીને જોવી અને ફાટીને તદનજ નીતરી કાચ જેવી લાગે તો ઉતારવી, પણ તેમ થઈ નહી હોય તો પાછી ઢાંકી તેમ નીતરી થાયને ઉતારી ઘણાં જાંજરા વોતાં સફેદ કપડાંને ભીનવી નીચવીને બોયું ઉજાળી સાફ કરી તેમાં કપડું મુકીને એક વખત પાછો રસ ગાળીયા પછી ઝોળીમાં રેડીને હેઠે વાસણમાં હલવે હલવે જૅલી ગળવા દેવી, ભચડીને યા ઝોળીને હલાવીને ગાળવું નહી, તેથી જૅલી ગદળી થાય છે. જૅલી ગળાયને દુધ ભરવાના પાશેરાનાં માપથી ભરી જોઈ છ પાશેર એટલે ત્રણ પાઇંટ થઈ હોય તો કાંઈ નહી પણ વધારે હોય તો બીજાં સાફ વાસણમાં ચુલે મુકી બાળીને એટલીજ કરવી, તેમજ જો ઓછી થયલી હોય તો બીજાં સોજાં કકડતાં પાણીને ઘટ કપડાંથી ગાળી તે જૅલીમાં ઉમેરીને છ પાશેરની ઉપર નાના ચાર પાંચ ચમચા જેટલી કરીને પછી પાછો બરાબર જોશ આપીને છ પાશેર કરવી.

એ જૅલી તદન નીતરી કેરબાના રંગની થાય છે. પણ લાલ રંગની કરવી હોય તો આએ ચોપડીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનો છે તે મુજબ પણ થોડી ખાંડ બાળી રંગ કરી તે જરા ભેળીને લાલ રંગની કરવી. પછી તદન ઠંડી થાયને આપણા ટેસ્ટ મુજબ માહે શેરી તથા બ્રૅંડી ભેળવો. દાડમના રંગની જૅલી જોવામાં સારી લાગે છે માટે તેવી કરવી હોય તો આએ ચોપડીમાં રંગ આઇસક્રીમનો છે તેવો અને તે નહી હોય તો તૈયાર વેલ'તી પણ મલે છે તે જૅલી દાડમના રંગની થાય તેટલો માહે ભેળવો. ગોલાબના જેવા ટેસ્ટની જૅલી સારી લાગે છે માટે જૅલી ઠંડી થયા પછી ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનું ઍસૅન્સ ઑવ રોઝીસ ફકત ત્રણ ટીપાંજ ભેળવાં અથવા વૅનીલા અથવા રાઝબૅરી એ બેમાંથી જે તે એક ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ જૅલીમાં ભેળવું. લીંબુનો ટેસ્ટ પસંદ હોય તો એ ઍસૅન્સનાં થોડાં ટીપાં જૅલીમાં ભેળવવાં. પણ કોઇબી જાતનું ઍસૅન્સ, રંગ યા બીજું કાંઇ પણ ગરમ જૅલીમાં નાખવું નહી, તદન ઠંડી થાય પછીજ નાખવું. પછી તૈયાર જૅલીને મોલ્ડમાં યા ટંબ્લરમાં ભરી ઠંડાં પાણીનાં વાસણમાં મુકી ઉપર ભીનું કપડું ઢાંકીને ઠંડીની રૂતુમાં રાત્રે ઝાકળમાં ખુલ્લી જગ્યામાં મુકવી. પણ બીજી રૂતુમાં તો આઇસમાં મુકીને જૅલી જમાવવી. જ્યાં સખત ઠંડી પડતી હોય ત્યાં તો ગાળતી વેળા કપડાંમાંજ જૅલી બંધાઇ જાય છે અને માહેથી ગળી શકતી નથી, માટે તેમ હોય ત્યારે પાસે સળગાવેલી સગડીઓ મુકવી.

જૅલી ગુસબૅરી.

છલટાંમાંથી કાઢેલી સોજી પાકી લાલ ગુસબૅરી રતલ ૩, સોજી ખાંડ શેર ૧, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૨.

ગુસબૅરીનાં ડીચકાં કાઢી સોજી ધોઇને બબે કટકા કરી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઢાંકીને ધીંગારે મુકી અવારનવાર ઉંઘાડી લાકડાંના ચમચા યા કલઇ ભરેલી નાની ચમચથી ભચડયા કરવું અને બધી ગુસબૅરી તદન નરમ થઇ જાયને ઉતારી ખુબ ભચડીને ઘુંટી નાખી ખાદીનાં જાંજરાં સોજા કપડાંને પાણીમાં ભીનવી નીચવીને તેમાં નાખી નીચવીને બધો રસ ગાળી લેવો. એ ગાળેલો રસ આસરે ભરેલો એક શેર એટલે એક બાટલી જેટલો થશે, તેમાં ખાંડ પીગળાવી લીંબુનો રસ નાખી પેલી તપેલીને સોજી

પોહને તેમાં મલમલનાં કપડાંથી પાછું ગાળીને ધગધગતે ઈંગારે ઉંધાડું મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તે કાઢયા કરી જૅલી તૈયાર થવા આવેને અવારનવાર ઉતારીને ભરયા કરી બરાબર ભરેલા બે પાશેર એટલે એક પાઇંટ થાયને ઉતારીને કોડીનાં વાસણમાં ખાલી કરવી. જરા વારમાં ઉપર પોપડી બંધાશે તેને કાઢી નાખ્યા પછી જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પૉટમાં ભરવી અને તદન ઠંડી થાયને પૅક કરવી. એ જૅલી જલદી બંધાય છે.

જૅલી ચમપીન.

સોજી ખાંડ શેર ૦૫, સોજું જૅલેતીન તોળા ૩૫, ચમપીન બાટલી ૧, લીંબુ ૧ નો રસ તથા છાલ, તાજાં ૧ ઇંડાંની સફેદી.

એક પાશેર સોજા ઠંડાં પાણીમાં જૅલેતીનને તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં દસ મીનીટ રાખ્યા પછી લીંબુનો રસ, છાલ, ખાંડ તથા ઇડાંની સફેદી બરાબર ભેળી ધીમે બળતે મેલીને ઘુંટયા કરવું અને એક કકરો પડેને માહે એક ચમચો ઠંડું પાણી નાખીને ઉતારી પાંચ મીનીટ ચુલા આગલ મુકી રાખ્યા પછી માડીનાં સોજાં કપડાંને કકડતાં પાણીમાં ભીનવી નીચવીને તેમાંથી ગાળીયા બાદ ચમપીન મેળવીને ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરવું અને બંધાયને ફુકાં પાણીથી મોલ્ડને ધોઇને જૅલી કાઢવી. આઇસમાં ઠંડી કીધેલી જૅલી વધારે સારી લાગશે.

જલી ચીનાઇ સફેદ ઘાસની.

ચીનાઇ સફેદ ઘાસની લાલ દોરીથી બાંધેલી ઝુડીઓ આવે છે અને તેને ફાલુડાંનું ઘાસ કેહ છે તે જુનું નહી પણ સોજું નવું પોણો તોળો લેવું અને તેને સોજાં બોલમાં સોજું ધોઇને વખત મલે તો ચાર પાંચ કલાક ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવું અને તેમ નહી બને તો પછી એમજ એ ધોયલાં ઘાસને કલઇવાળી તપેલીમાં સવાશેર ભરેલાં ઠંડાં પાણીમાં નાખી બાર એળચીના દાણા, ૦। જાયફળ તથા અડધી ઇંચ તજના કટકાને જાડું ઘુંદી મલમલનાં કપડાંમાં ઢીળી પોતળી બાંધીને તે તથા લીલી ચાહેનાં બે પાદડાંને ધોઇ જરા ચોળીને એ બધું ઘાસમાં નાખી ચુલે ઉઘાડું બળતાં ઉપર મુકવું અને બધું ઘાસ તદનજ

પીગળી જાયને ઉતારીને તેમાં અડધો શેર સોજી ખાંડ પીગળાવીને પછી બીજી એવીજ સોજી તપેલીમાં ભીનવીને નીચવેલાં મલમલનાં કપડાંથી ગાળીને પાછું ચુલે મુકી ઉપર મેલ આવે તે આંધરાંની ચમચથી કાઢયા કરવો અને જૅલી તૈયાર ભરેલી એક શેર એટલે એક બાટલી જેટલી કરીને ઉતારવી અને પંદર મીનીટ પછી માહે ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ત્રણ ચમચા તંથા ટેસ્ટ મુજબ જરા બ્રૅંડી ભેળી મોલ્ડ યા તબ્લરમાં ભરીને ઠંડા પાણીમાં મુકવું. ચાર કલાકમાં જૅલી બરાબર બંધાય છે. પણ એ કરતાં વધારે હોય તો તેને બંધાતા વાર લાગે છે. આઇસમાં ઠંડી કીધેલી જૅલી વધારે સારી લાગે છે. જૅલી જરા કઠણ જોઇયે તો ઘાસ પાંચ વાલ એટલે બેઆની ભાર વધારે લેવું. એ જૅલી લાલ દાડમના રંગની કરવી હોય તો આગ્મે ચોપડીમાં રંગ આઇસક્રીમનો છે તેવો રંગ જૅલી ઠંડી થાય પછી મજાહનો લાલ રંગ થાય તેટલો ભેળીને પાછી ગાળીને પછી ઉપર મુજબ ભરવી. ઉપર લખ્યાં કરતાં અડધી જૅલી બનાવવી હોય તો લખેલું છે તે કરતાં પાણી જરા વધારે લેવું, કારણ ઉપલે હિસાબે અડધું પાણી લીધું હોય તો તે જલદી બળી જશે અને ઘાસ પીગળીયા વગર રેહશે. તેમજ ઉપર લખ્યા કરતાં બેવડી જેલી કરવી હોય તો બેવડું પાણી લેવું નહીં, કાંકે ઘાસ પીગળતાં તેટલોજ વખત લાગશે અને પછી વધારે પાણી રેહ તે બધું બાળવું પડશે. તેટલા માટે આપણી સમજણ મુજબ ઘાસનાં પ્રમાણમાં પાણી ઓછું લેવું. ચીનથી દાબડાઓમાં કઠણ જેલી આવે છે તેવી બનાવવી હોય તો ત્રણ તોળા ઘાસને સોજું ધોઇ સોજી તપેલીમાં દોઢ શેર પાણી સાથે ચુલે બળતે મેલી બધું ઘાસ તદનજ પીગળી જાયને ઉપર મેલ આવે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢી નાખીને પછી એક શેર છુંદલી ચીનાઇ શાકર માહે ભેળીને તુર્તજ ઉતારી પાડી જેલી સવા ઇંચ જાદી થાય તેવાં વાસણમાં રેડવી અને કઠણ બંધાયને કટકા કાપીને કાઢવાં. એ જેલી વધુ વખત રેહશે નહી, ત્રણ ચાર દાહાડાજ રેહશે.

નરાં દુધમાં જૅલી બનાવવી હોય તો દોઢ તોળો ઘાસને સોજું ધોઇ સોજી કલઇવાળી તપેલીમાં બે શેર સોજું તાજું દુધ રેડી

તેમાં નાખી ચુલે બળતાં ઉપર ઉંધાડું મુકી કકરો પડેને અંદર ચમચો ફેરવવો, એવા બે ત્રણ કકરા પડતાં ઘાસ તદનજ પીગળી જાય પછી માહે સોજી પોણો શેર ખાંડ નાખવી. ઘાસ પીગળાયા આગમચ ખાંડ નાખવી નહી, તેથી ઘાસ બરાબર પીગળતું નથી. ખાંડ બરાબર પીગળી ગયા પછી બીજી બે ત્રણ મીનીટ ચુલે રાખીને ઉતારવું અને સોજાં મજબુત ખાદીનાં જાંજરાં કપડાં અથવા જાદી નેટનાં ચોવડાં કપડાંમાં જૅલી નાખવી અને એમજ ગળે નહી તો પછી અંદર ચમચો ફેરવીને અથવા નીચવીને બધી જૅલી ગાળી લેવી. ત્યારબાદ પંદર મીનીટ રહીને રાજબૅરી તથા વૅનીલાનું બેઉ ભેગું ઍસૅન્સ યા બેમાંનું જે તે એક જાતનું ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ નાખવું. બદામનું ઍસૅન્સ હોય તો તેનાં ચાર ટીપાંજ નાખવાં, તેમજ ગોલાબનું ઍસૅન્સ હોય તો તેનાં પાંચ છ ટીપાં નાખવાં. મરજી પડે તો એ ચારે જાતનું ઍસૅન્સ ભેગું નાખવું. રંગીન જૅલી કરવા હોય તો રંગ આઇસક્રીમનો આપણી મરજી મુજબ જલી ઘેરી ખુલ્લી થાય તેટલો જરા રંગ જૅલીમાં ભેળવો. બદામનાં ઍસૅન્સને બદલે સોજી બદામની નવટાંક બીજને છોલી જરા ગોલાબ સાથે ઘણી બારીક કુંદી અથવા પીસીને પછી ગરમ જૅલીમાં એ બરાબર ભેળાતી નથી પણ સપાટી પર તરતી રેહ છે, માટે જૅલી સેજ ફુકી થાયને તેમાં બદામને ઘણી બરાબર મેળવીને પછી મોલ્ડમાં અથવા કોડીનાં બોલમાં ભરવી. પણ વળી એમ બદામ ભેળતી વેળા જૅલીને ઘણી ઘુંટવી નહી, તેથી જૅલી ફાટી જાય છે. એ જૅલી એક શેર દુધની કરવી હોય તો તેમાં ઘાસ દસ આની ભારજ લેવું. અડધા શેર દુધની જૅલીમાં ૦૧ તોળો લેવું. કારણ ઘાસ પીગળતાં વખત લાગે છે અને તેટલાં થોડું દુધ બળી જવાથી પછી જૅલી ઘણીજ કઠણ થઇ જાય છે. પાણી સાથની દુધની જૅલી કરવી હોય તો દોઢ તોળા ઘાસને સોજું ધોઇ બને તો ચાર પાંચ કલાક ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી લેવું યા એમજ ધોઇને લેવું અને પોણો શેર ઠંડાં પાણી સાથે ચુલે મુકી ઘાસ તદનજ પીગળી જાયને ચુલે સેજ અંગાર ઉપર જૅલી ગરમ રાખવી. અને સોજું તાજું દોઢ શેર દુધમાં પોણો શેર ખાંડ પીગળાવી ગાળીને ચુલે મુકી પાશેરને આસરે દુધને બાળીને સવા શેર જેટલું રાખવું. પણ તે વખતે માહે અવારનવાર ચમચો ફેરવીને ઉપર

મલાઈ થવા દેવી નહી. પછી ઉતારીને પીગળાવેલાં ઘાસ સાથે ભેળીને ઉપર નરાં દુધની જૅલીમાં લખ્યા મુજબ રંગ તથા ઍસૅન્સ ભેળી ગાળીને મોલ્ડ યા બોલમાં ભરવી. દુધની જૅલી સસ્તી બનાવવી હોય તો અડધો તોળો ને પાંચ વાલ એટલે દસ આની ભાર ઘાસને સોજું ધોઇ હઠી પાશેર પાણી સાથે બળતે મુકવું. ઘાસ તદન પીગળી જાયને ૦। શેર ખાંડ નાખવી અને તે પીગળેને ઉતારવું અને દોઢ પાશેર કકડતું દુધ એમાં મેળવીને પંદર મીનીટ રાખ્યા પછી સોજો ગોલાબ નાના બે ચમચા અથવા ગોલાબનું ઍસૅન્સ ફક્ત બેજ ટીપાં ભેળી ગાળીને મોલ્ડ યા બોલમાં અથવા રકાબીઓમાં ભરીને ઠંડાં પાણીમાં મુકવી. ઉપલી કોઇ પણ જૅલી આઇસમાં ઠંડી કીધેલી વધારે સારી લાગે છે. ગરમ જૅલીમાં ઠંડુ દુધ ભેળીયાથી કોઇવાર ફાટી જઇ હેઠે નીતરૂં પાણીનું પડ અને ઉપર દુધનું એમ બે પડ એ જલીમાં થાય છે.

પીવાનો સોજામાંનો રાજબૅરી સોદા નાખીને જૅલી બનાવવી હોય તો એક તોળા ઘાસને સોજુ ધોઇ હઠી પાશેર ઠંડાં પાણી સાથે ચુલે ધીમે બળતે ઉઘાડું મુકવું અને ઘાસ તદનજ પીગળી જાય પછી માહે અડધો શેર સોજી ખાંડ નાખવી અને તે પીગળીને ઉપર મેલ આવે તેને ચમચ્યાથી કાઢયા કરવો અને જૅલી ભરેલી બે પાશેર જેટલી કરીને ઉતારી મલમલનાં કપડાંથી ગાળવી. પછી જૅલીમાંથી વરાળ નીકળતી બંધ થાયને રાજબૅરી સોદાની એક બાટલી જેમાં એક પાઇંટ હોય છે તેને ઉખેડીને સોજા કોડીનાં બોલમાં રેડવો અને તેમાંની ગૅસ ઉડી જઇને ફીણ બેસી જાય પછી જૅલીમાં બરાબર મેળવીને મોલ્ડ અથવા બોલમાં ભરવી અને કઠણ થાયને કાઢવી. એ જૅલી દુધની બનાવવી હોય તો ઉપર નરાં દુધની બનાવવા લખેલું છે તે પ્રમાણે પણ બે શેર દુધમાં પોણા બે તોળા ઘાસ તથા એક શેર ખાંડ નાખીને તેજ રીતે જૅલી બનાવી ગાળીને પંદર મીનીટ થાયને ઉપર મુજબ રાજબૅરીની બાટલીને ઉખેડી ગૅસ ઉડી ગયા પછી જૅલીમાં ભેળીને મોલ્ડ યા બોલમાં ભરી બંધાયને કાઢવી. એ બેઉ જૅલી જોવામાં તેમજ ટેસ્ટમાં મજાહની લાગે છે, પણ આઇસમાં ઠંડી કીધેલી વધારે સારી લાગે છે. એ બેઉ જૅલીમાં બીજું કાંઇજ નાખવું નહી પણ દુધની જૅલીમાં રાજબૅરી સોદા ભેળીયા પછી ગમે તો છેલ્લે બે ચમચી વૅનીલા ઍસૅન્સ નાખવું.

જૅલી ચીનાઇ સુકાં ઘાસની (મૅાસની.)

ચીનનાં એૅમાયથી એક જાતનું સુકું કાથા જેવું ઘાસ આવે છે અને બીજું ઝીણી ખુપરીઓ સાથે વળગેલું બારીક સુકી મૅાસ આવે છે તેને ખુપરીઓથી છુટું કરવું અને એ બેમાંથી એક જાતનું નરૂં ઘાસ તોળા ૯, ઘણી સોજી સફેદ પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ શેર ૨, સોજો ઝીડી નાના ચમચા ૬, ઘણોજ સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૪ અથવા અૅસૅન્સ અૉવ રોઝ ટીપાં ૩૦, લીંબુનો રસ નાનો ચમચો ૧, બારીક છુંદેલી એળચી તોળો ૧, તજના ઝીણા કડકા તોળો ૦॥, લીલી ચાનાં પાદડાં ૬, તાજાં ઇડાં ૨.

ઘાસને સોજું કરી સાંજથી ઠંડાં પાણીથી પાંચ છ વખત સારીકાની ઘસડી સોજું ધોઇને આખી રાત ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી પાછું સહવારે ધોઇ સોજું કરીને તદન કલઇ ભરેલાં તપેલાંમાં નવ શેર ઠંડાં પાણીમાં બરાબર ભેળાને ચુલે ધીમે બળતે ઢાંકીને મુકવું. પણ અંદર ચમચ ફેરવીને મેળવ્યા કરવુ નહી, તેમ કીધાથી જૅલી ગદળી થશે માટે કકરો પડતાં ઘાસ ઢાંકણને વળગી જશે તેને ચમચથી કાઢીને માહે તે પાછું એમજ નાખ્યા કરવું. એ રીતે ઘાસમાંનું અડધું પાણી બળેને ઉતારીને ભીનવીને નીચવેલાં સફેદ ઘટ સોજાં કપડાંમાંથી બીજી કલઇ ભરેલી સાફ તપેલીમાં રસને ગાળવો. પછી લીલી ચાને ધોઇ ઝુડી બાંધી તેને જરા ચોળીને તે, લીંબુનો રસ એળચી તથા તજને રસમાં નાખી પાછું ચુલે ઉંઘાડું મેલવું અને ઘણા કકરા પડયા પછી માહેથી ચાનો બરાબર સોહડમ આવે પછી ચા કાઢી નાખવી. એ રીતે જૅલી ઉકળે તેટલાં ખાંડમાં કોટળાં સુધાંજ ભચડીને એક ઇંડું મેળવીને શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બીજે ચુલે ઘણો ઘાડો શીરો બનાવી ગાળાને તૈયાર જરા ભેભટ ઉપર ગરમ રાખવો. પછી બાકીનાં એક ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવીને તપેલાંમાં ઉકળતી જૅલીની ઉપર જરા જરા છાંટયા કરવું અને ઉપર મેલ આવે તે આંધરાંની ચમચથી કાઢયા કરવો અને થોડી જૅલી બળેને પેલી પેહલી તપેલીને બરાબર સોજી ધોઇને તેમાં જૅલીને સાફ કપડાંથી પાછી ગાળીને તેમાં શીરો ભેળી પાછું ધીમે બળતે ઉંઘાડું મુકી

આસરે ત્રણ શેર અથવા તેની સેજ ઉપર જૅલી રેહને ઉતારીને પાછી એક વાર ફરી સેાજાં કપડાંએ જૅલીને ગાળાને વીસેક મીનીટ કપડું ઢાંકીને રાખ્યા પછી બ્રૅંડી તથા ગેાલાબ અથવા ગેાલાબનું ઍસૅન્સ ભેળીને મેાલ્ડમાં અથવા તંબ્લરેામાં ભરવી. જૅલી ઠંડી થવાથી બંધાઇને કઠણ થશે. ઠંડી જૅલી જોઇયે તેા જૅલી ભરેલાં વાસણેાને આઇસમાં મુકવાં. વધારે ઘાસની જૅલી કરવામાં બેવડું પાણી રેડવું નહી પણ એમાંની સફેદ ઘાસની જૅલીમાં લખેલી રીતેજ પાણી રેડવુ. એ જૅલી બરાબર બને છે ત્યારે મજાહની તદન નીતરી અને કેરબાના રંગની થાય છે. ઉકાળાને જૅલી કાઢી લીધા પછી વધેલા છુંછામાં બીજું પાણી રેડીને પાછું ઉકાળાયાથી બીજી થેાડી જૅલી થાય છે. એ જૅલીમાં દુધ નાખીને બનાવેલી સારી લાગે છે, તેને માટે ઉપલીજ રીતે પણ નવ તેાળા ઘાસની દાઢ શેર જૅલી બનાવવી અને સેાજાં તાજાં ત્રણ શેર દુધને અડધું બાળીને ચુલેથી બેઉ ઉતાર્યા પછી ભેળા ગાળીને જૅલી ચીનાઈ સફેદ ઘાસનીમાં લખ્યા મુજબ ઍસૅન્સ અને મરજી પડે તેા રંગ પણ નાખવેા. પણ એમાં લીલી ચા, તજ, એળચી, ગેાલાબ તથા બ્રૅંડી કાંઇજ નાખવું નહી.

જૅલી ચૅાકેાલેટ.

સેાજી ખાંડ રતલ ૦, ચૅાકેાલેટનેા બારીક ભુકેા તેાળા ૫, સેાજું જૅલેતીન તેાળા ૨॥, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૧, સેાજું તાજું દુધ બપ મુજબ.

એક પાશેર દુધને કકડાવી તેમાં જૅલેતીનને ભીનવી રાખવું અને તે પીગળેને ચૅાકેાલેટ તથા ખાંડ મેળવી નરમ માવા જેવું કરવા માટે એમાં બીજું દુધ ભેળીને પછી દુધમાં ભીનવેલાં જૅલેતીનને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં બીજું એક પાશેર દુધ ભેળીને એક કકરેા પાડી માહે ચૅાકેાલેટવાળી મેળવણી મેળવી ચુલે દસ મીનીટ ઘુંટીને ઉતારી વૅનીલા નાખીને ભીનવેલાં મેાલ્ડમાં ભરી બંધાવને જૅલી કાઢવી. ઠંડી જૅલી સારી લાગે છે માટે ગમે તેા મેાલ્ડને આઇસમાં મુકવું.

જૅલી જલેતીન.

સેાજું હઢી તેાળા જૅલેતીનને કેાડીનાં વાસણમાં એક પાશેર ઠંડાં પાણી સાથે પેાણેા કલાક ભીનવી રાખવું. પછી બે પાશેર

પાણીને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ચુલે મુકી કકરા પડેને તેમાં ભીનવેલું જૅલેતીન નાખી સારીકાની મેળવી દેવું અને ઉપર મેલ આવે તે કાઢી જલેતીન તદન પીળી જાયને ઉતારી ગાળીને મીઠાસ પુરતી સોજી ખાંડ તથા ટેસ્ટ મુજબ લીંબુનું અસૅન્સ તથા શૅરી યા બ્રૅંડી ભેળીને ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરીને આઇસમાં મુકવું. અને બંધાયને મોલ્ડને ગરમ પાણીમાં બોળીને અંદરથી તુર્તજ કાઢી લઈ જૅલીને ઉલટાવીને કાઢવી.

જૅલી જૅલેતીન ૨ જી.

સોજી ખાંડ શેર ૦ાા, સોજું જૅલેતીન તોળા ૨ાા એટલે ૧ આઉંસ, તદન નીતરો ગાળેલો લીંબુનો રસ નાનો ચમચો (ડૅઝર્ટસ્પુન) ૧, તાજું ઇડું ૧, તજના ઝીણા કટકા; જુદી છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તે૦ ૦ાા.

ખાંડમાંથી ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા ખાંડનો આએ વીવીધ વાંનીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનો છે તે મુજબ ઘાડો રંગ બનાવવો. જૅલેતીનને સવાશેર એટલે સવા બાટલી ઠંડાં પાણીમાં પોણો કલાક ભીનવી રાખવું. પછી ઇડાંને ધોઇ સોજું કરી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં બધી ખાંડ નાખી માહે કોટળાં સુધાંજ આખાં ઇંડાને ખુબ ભચડીને કોટળાંનો ભુકો થાય તેમ સારીકાની મેળવીને તેમાં પાણી સુધાંજ જૅલેતીન ભેળી એળચી, જાયફળ તથા તજ નાખી ચુલે બળતાં ઉપર ઉંઘાડું મુકવું અને અંદર અવારનવાર સોજી કલઇવાળી ચમચ ફેરવી ખાંડ તથા જૅલેતીન બરાબર પીગળેને ઢાંકણ ઢાંકવું. બે ત્રણ જોશ આવી ઉપર મેલનો પોપડો થાયને ઉતારી પાડી જરાવાર પછી જૅલી નીકળે નહીં તેમ આંધરાંની ચમચથી બધો મેલ કાઢી નાખીને પછી ભીનવીને નીચવેલાં મલમલનાં કપડાંથી ગાળીને દુધ ભરવાના પાશેરાના માપથી જૅલીને ભરી જોવી અને જૅલી સવાશેર અથવા તેની ઉપર નાના બે ચમચા જેટલીજ હોય તો કાંઇ નહી પણ તેથીબી વધારે હોય તો બીજી સોજી તપેલીમાં રેડી ચુલે બાળીને સવાશેર જેટલી કરીને ઉતારવી અને પાંચ મીનીટ પછી લીંબુનો રસ ભેળી જૅલી ઘણા ઘેરા લાલ રંગની થાય તેટલો માહે જરા જરા કરીને બાળેલી ખાંડનો રંગ મેળવવો, એકદમ ઘણો નાખવો નહી. પછી મોલ્ડમાં

યા તદનજ આખાં ઍનેમલનાં બેાલમાં ભરવી. પણ એ જૅલી બંધાયા પછી પાછી જલદી પીગળી જાય છે માટે ખાવાની બે કલાક આગમચ આગ્એ વીવીધ વાંનીમાં આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત છે તેમાં લખ્યાં મુજબ આઇસના ભુકામાં નીમક ભેળી તબ યા તપેલીમાં ભરી તેની વચમાં મોલ્ડ યા બેાલ મેલીને ઉપરથી જાડું કપડું યા નમદા દાબી મુકવેા અને જૅલી તદન કઠણ થાયને આઇસમાંથી કાઢી મેાલ્ડ યા બેાલમાં ફરતી કીનારી અળગી કરી ઉલટાવીને આખી જૅલી કાઢવી. એ જૅલી ખરીયાની જૅલીના જેવી કરવી હેાય તેા રીકા લાલ રંગની થાય તેટલેાજ ખાંડનેા રંગ ભેળીને પછી શૅરી તથા બ્રૅડી દરેક નાનેા એક ચમચેા મેળવીને પછી જમાવવી. એ જૅલી મજાહની લાગે છે.

જૅલી જાંબુરની.

ઘણાં સેાજાં મેાટાં પાકાં કાળાં જાંબુર પાંચ શેર લેવાં અને તેને ધેાઇ સેાજાં કરી તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એક શેર ઠંડાં પાણી સાથે ઢાંકીને ધીમે બળતે મેલી માહે એક શેર જેટલેા રસ રેહને ઉતારીને બીજી સેાજી તપેલીમાં ભીનવીને નીચવેલાં જરા ઘટ કપડાંથી બધેા રસ ગાળવેા અને તેમાં સેાજી પેાણેા રતલ ખાંડને પીગળાવી લીંબુનેા રસ નાનેા એક ચમચેા રેડીને જાંબુર ઉકાળેલી તપેલીને સાફ કરી ભીનવીને નીચવેલાં જાદાં કપડાથી ગાળીને ધગધગતે ઇંગારે મેલવું અને જૅલી ભરેલી તેયાર બરાબર અડધેા શેર કરીને ઉતારી તુર્તજ બીજાં કેાડીનાં વાસણમાં રેડી દઇ જરા વાર ઠરવા દેવી. પછી ઉપર મેલની પેાપડી બંધાય તેને કાઢી નાખીને જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પૅાટમાં ભરી તદન ઠંડી થાયને પૅક કરવી. એ જૅલી ભરેલી અડધા શેરનું વજન એક રતલ થાય છે અને ઘણી કઠણ થાય છે.

જૅલી ટામેાટાંની.

સેાજાં મેાટાં પાકાં ટામેાટાં રતલ ૧, સેાજી ખાંડ રતલ ૦॥, કેાઇ પણ સારા મેકરનું જૅલેતીન તેાળેા ૧, છુંદેલી સુંઠને મલમલથી ચાળેલી તેાળેા ૦।.

ટામેાટાંને ધેાઇ કાપીને બીયાં કાઢી નાખવાં. એક કપમાં જૅલેતીન નાખી થેાડું કકડતું પાણી પીગળવા માટે નાખવું. ખાંડને

થોડાં પાણીમાં પીગળાવી ધીમે બળતે પાંચેક મીનીટ મુકવી. પછી બધું કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ભેળાને ધુંગારે મુકવું અને નીતરૂં થાયને ઉતારી કપડાંથી ગાળાને છેલ્લે માહે જૅલેતીન મેળવી પાછું એક કકરો પાડી જૅલી ગ્લાસ અથવા મોલ્ડમાં ભરીને આઇસમાં મુકવું.

જૅલી તાપીયોકાની.

સોજી ખાંડ રતલ ૦ાા, સોજાં તાપીયોકા રતલ ૦ા, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૩, વૅનીલા અથવા લીંબુનું ઍસૅન્સ ચમચી ૧.

તાપીયોકાને ઠંડાં પાણીથી ત્રણ વખત ધોઇને દોઢ શેર ઠંડાં પાણી સાથે મોટાં કોડીનાં વાસણમાં બાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી પાણી સુધાંજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ધગધગતે ધુંગારે મુકવું અને તાપીયોકા બરાબર ગળી જાયને ખાંડ નાખીને કલઇવાળી નાની કરછીથી ઘુંટયા કરી બંધાય તેવું કઠણ થાયને ઉતારી ગોલાબ તથા ઍસૅન્સ ભેળી ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરી જૅલી બંધાયને કાઢવી. મીઠાસ ઓછો જોઇયે તો ખાંડ અડધો શેર લેવી. એ જૅલી ખાવામાં હલકી છે માટે સીક માણસ અથવા બચ્ચાંને આપવી હોય તો ઍસૅન્સને બદલે ડૉકટર કહે તો જરા બ્રૅંડી નાખવો.

જૅલી નાસપતીની.

ઑગસ્ટ માસમાં આવતાં લીલી છાલનાં કુમળાં નહી પણ મોસમની આખેરીએ સપ્ટૅમ્બર માસમાં આવતાં બરાબર પાકટ થઇને પીળાં ધેરા રંગની છાલનાં સોજાં મોટાં નાસપતી લેવાં. અને તેની છાલ છોલી એકેકનાં ઉભાં ચાર ચાર ફાડચાં કાપી તેની વચમાં જરા ગાંઠ હોય છે તે કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી બાકીનાની આડી ૦ા ઇંચ જાદી કાતરીઓ કાપીને તે સાડાચાર રતલ લેવી. પછી એક તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં અથવા સેજબી ખોપડી નીકળેલી નહી હોય તેવાં તદનજ આખાં ઍનેમલનાં વાસણમાં છઠી શેર ઠંડાં પાણી સાથે એ ચીપને ઢાંકીને ધુંગારે મુકવું અને આચારનવાર ઉંઘાડીને માહે કલઇ ભરેલી ચમચ અથવા લાકડાંનો

ચમચો ફેરવવો. બધી ચીપ તદન નરમ થાય અને હઢી પાશેર જેટલો રસ રેહને ઉતારી બીજાં કોડીનાં વાસણુમાં બધો રસ કાઢી લઇને પછી ચીપને માહે સારીકાની ઘુંટી નાખી ફુકી થાયને ખાડીનાં સોજા મજબુત સાફ કટકાને પાણીમાં બોળા નીચવીને તેમાં ઘુંટેલું થોડું થોડું નાખી અંદર બાકી રસ રહેલો હોય તે ભચડીને કાઢી લઇ છુંછો ફેંકી દેવો અને બધા રસમાં પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ અડધો રતલ પીગળાવી ખાટાં લીંબુનો રસ નાના ત્રણ ચમચા રેડી પેલી તપેલીને સોજી ધોઇને તેમાં મલમલનાં ભીનવીને નીચવેલાં બેવડાં કપડાંથી ગાળી ધીમે બળતે ઉંધાડું મુકવું અને મેલ આવે તે કાઢ્યા કરવો જૅલી તૈયાર થવા આવશે ત્યારે અંદર ફીણ આવીને ઉભાવા માંડશે તેને ચમચથી દાબ્યા કરવું અને અવારનવાર ઉતારીને ભરી જોઇ ઓછી વધતી નહી પણ ભરેલી બરાબર બે પાશેર એટલે એક પાઇંટ જૅલી થાયને તુર્તજ બીજાં સોજાં કોડીનાં વાસણુમાં રેડવી. થોડો વખત પછી ઉપર મેલની છારી આવશે તેને કાઢી નાખવી અને જૅલી ફુકી થાયને પૉટમાં ભરી દસ બાર કલાકમાં જૅલી બંધાઇને તદન કઠણ થશે. તે પછી જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પૅક કરવી. ઘણાં મોટાં નહી તેમજ નાનાં પણ નહી તેવાં વચલાં કદનાં આખાં આઠ નાસપતીનું વજન ત્રણ રતલ જેટલું થાય છે. એ જૅલી ઘણી મજાહની ચળકતા ઘેરા સૉનેરી રંગના થાય છે.

જૅલી પટેટાની.

આએ ચોપડીમાં પટેટાનો આટો છાપેલો છે તેજ રીતે જાયફળની બમણીથી પટેટાને બમણી તેમાં લખેલી રીતે જયાં સુધી પાંણી નીતરું થાય ત્યાં સુધી ચોળીને પાણી બદલ્યા કરી છેલ્લે રહેલાં પાણી સાથેજ જાંજરાં મજબુત કપડાંમાં નાખી ચોળીને બધું છાંડી લઇ છુંછો ફેંકી દેવો. તે પછી છાંડેલાને અડધો કલાક ઠરવા દઈ ઉપરનું પાણી નીતારી કાઢીને પછી મોટાં કોડીનાં બોલમાં નાખી જરા પાણીમાં બરાબર મેળવીને પછી ખુબ કકરા પડતું પાણી કીટલીમાં ભરી એક માણસે ઝીણી ધારે માહે રેડતાં જવું અને બીજાં માણસે જરા પણ હાથ રાખ્યા વગર ચમચા

વડે ખુબ મેળવવું. જરા વારમાંજ આટાનો સફેદ રંગ બદલાઇને તદન કઠણ જૅલી થાયને વધુ પાણી રેડવું તુર્તજ બંધ કરવું. કારણ સેજબી વધુ પાણી પડીને જૅલી નરમ થાય છે તો પછી બંધાતી નથી. તે પછી મીઠાસ પુરતી ખાંડ તથા ટેસ્ટ માટે જરા ઘણો સોજો ગોલાબ, કોઇપણ જાતનું ઍસૅન્સ, શૅરી અથવા બ્રૅંડી ભેળીને ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરી બંધાયને કાઢવી. દુધની જૅલી બનાવવી હોય તો છેલ્લું પાણી આટામાંથી નીતારીને કાઢી નાખ્યા પછી હેઠે બારીક આટો બંધાઇ રહે છે તે સપાટ ભરેલા નાનાં ચાર ચમચા લેવો અને કલઇવાળી તપેલીમાં નાખી અડધો શેર સોજું દુધમાંથી એમાં જરા નામી બરાબર મેળવીને ઘટ જેવું કરવું પછી બાકીનાં દુધને કકરો પાડી ઉપર જેમ પાણી ભેળવા લખેલું છે તેજ રીતે એ દુધને આટામાં ભેળીને પછી ધીમી આંચે ચુલે ઘુંટી કઠણ થાયને ઉતારીને ટેસ્ટ માટે ઉપર લખેલી કોઇ પણ ચીજ ભેળીને મોલ્ડમાં ભરવી. વધુ વાર ચુલે રહેતાં જૅલી ઘણી કઠણ થાય છે માટે તેમ થવા દેવી નહી. ગમે તો સોજી બદામની બીજ બે તોળાને છોલી ઘણી બારીક પીસી અથવા છુંદીને એ દુધની જૅલીમાં ભેળવી આઇસમાં ઠંડી કીવેલી જૅલી વધારે સારી લાગે છે.

જૅલી પીચ.

સારી જાતનાં સોહડમ વાળાં પીચ જેની અંદરનો ઠરીયાને વળગેલો ભાગ તદન લાલ રંગનો હોય છે તેવી જાતનાં બરાબર પાકીને તૈયાર થયલાં પણ કઠણ પીચ ત્રણ શેર લેવાં અને તેને ધોઇને પીચ ઘણું મોટાં હોય તો ખાવાના કાંટાથી છેક ઠરીયાને અથડે તેમ ઉંડા છુટા છુટા બાર પંદર અને નાના હોય તો ચાર પાંચ ચોબા દેવા. પછી ઘણી સોજી બે શેર ખાંડને સાફ તપેલીમાં નાખી એક તાજા ઇંડાને ધોઇને કોટળાં સુધાંજ ભચડીને ખાંડમાં મેગવી માહે બે શેર એટલે બે બાટલી ઠંડું પાણી રેડી ખાંડ પીગળાવેને ચુલે બળતે મુકવું અને ચારેક જોશ આવેને ઉતારીને થોડીવાર તપેલીને ઢાંકી રાખ્યા પછી ઉપર મેલ હોય તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢી નાખ્યા બાદ તદનજ કલઇ ભરેલી છાલકી તપેલીમાં ભીનવીને નીચવેલાં સાફ કપડાંથી શીરો ગાળીને પછી તેમાં પીચ નાખી

બળતે એક જોશ આપીને પછી ધીમી આંચે અથવા ધગધગતે ઇંગારે ઉઘાડી તપેલી મુકવી અને પીચ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી અવારનવાર ફેરવ્યા કરી મેલ આવે તેને લાકડાંના ચમચા યા કલઈ ભરેલી નાની ચમચથી કાઢયા કરવો. પણ તેની સાથે જૅલી નીકળી જાય નહી. અડધું બળેને લીંબુનો રસ બે ચમચી નાખવો. પછી જૅલી હદી પાશેર યા તેથી સેજ વધુ હોયને ઉતારી જૅલી નીકળી જાય નહી તેમ માહેથી બધાં પીચ અમથાંજ કાઢી લેવાં અને જાંજરી મલમલનાં કપડાંથી જૅલીને ગાળવી અને તપેલીને સોજી ધોઇને તેમાં પાછી જૅલી રેડી ઇંગારે મુકી ઉપર મેલ આવે તો તે કાઢયા કરવો અને તૈયાર જૅલી ભરેલી બરાબર બે પાશેર એટલે એક પાઇંટ રાખવી. પણ કદાચ બે પાશેરની ઉપર એકાદ બે નાના ચમચા જેટલી જૅલી હશે તો ચાલશે, પણ તેથી સેજબી ઓછી કરવી નહી. ઉતાર્યા પછી તુર્તજ કોડીનાં બોલમાં જૅલી રેડી ઉપર ઝીણું કપડું બાંધી રાખવું અને થોડીવાર પછી ઉપર મેલની પોપડી બંધાશે તે બધી બરાબર કાઢયા પછી ફુકી થાયને જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પૉટમાં ભરવી અને તદન ઠંડી થાયને પૅક કરવી. એ જૅલી મજાહના તેજદાર લાલ રંગની થાય છે અને ટેસ્ટ ઘણો સારો લાગે છે. બીજે દીને જૅલી બરાબર બંધાય છે. જૅલી બનાવ્યા પછી વધેલાં પીચની છાલ હાથ વડે છોલી અંદરના ઠરીયા કાઢી નાખવા અને પીચના ગરને કોડીનાં વાસણમાં નાખી તેમાં પોણો શેર ખાંડ ભેળી દોઢેક કલાક ઢાંકીને રાખ્યા પછી કલઈવાળી તપેલીમાં નાખી ઇંગારે મુકી ઘુંટવી અને જામ ઘટ થાયને ઉતારવી. એ રંધાયલાં પીચને છોલીને અમથાં ખાંડ સાથે ખાવાનાં પણ સારાં લાગે છે. ઘણાં મોટાં ચાર પીચનું વજન આસરે એક શેર થાય છે. ઉપલા હીસાબ કરતાં બેવડા પીચની જૅલી બનાવવી હોય તો તેનાં પ્રમાણમાં પાણી ઓછું લેવું જોઇયે. દાખલા તરીકે છ શેર પીચ હોય તો પાણી સવા ત્રણથી સાડા ત્રણ શેર લેવું અને ન શેર હોય તો સાડાચાર શેર યા તેની સેજ ઉપર આપણી સમજણ પ્રમાણે લેવું. એ મુજબ જેમ પીચનો જથ્થો વધુ હોય તેમ પાણી વધારે ઓછું કરવું. કારણ ઘણું પાણી બળતાં વખત ઘણો

લાગે અને લખ્યા મુજબની જૅલી તૈયાર થાય તેટલાં તો માહે બધાં પીચ અટવઇને શીરામાં મળી જાય.

જૅલી પીલાંના ઑાટલ સુપની.

હાફ ફાઉલ નહી તેમજ ચીકન પણ નહી હોય તેવું એ બેની વચમાંનું એક મજાહનું ભરેલું પીલું લેવું અને આએ ચોપડીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ એને કાપી સમારી કટકા કાપી ધોઇને મુકી, કલેજી તથા ટેટાને કાઢી નાખી બાકીનાં બધાંને બારીક છુંદી તેમાં નાના ત્રણ ચમચા ઠંડું પાણી તથા છોલેલાં આદુના ચણા જેટલા બે કટકા નાખી આએ ચોપડીમાં ઑાટલ સુપ છાપેલો છે તે મુજબ એનો સુપ બનાવવો. પણ તૈયાર થયા પછી તુર્તજ એને ઢાંકવું નહી. સુપ તદન ઠંડો થાયને એજ સુપમાં લખ્યા મુજબ પોટેટો મૅશરમાંથી અને તે નહી હોય તો પછી સાફ હાથે બધું સારીકાની ચોળા ઘટ કપડાંમાં નાખીને બધો રસ દાબીને કાઢી લઇ ભીનવીને નીચવેલાં કપડાંમાંથી ગાળીને છુંછો ફેંકી દેવો તે પછી જરા જાંજરાં કપડાં અથવા સેજ જાદી ફ્લૅનલને ભીનવી નીચવીને તેમાંથી રસને ગાળવો. ત્યારબાદ ચાર એળચીના દાણાને છુંદવા, અેક ઇંચ તજને ભાંજીને ઝીણા કટકા કરવા, એક તાજા ઇડાંની સફેદીને કઠણ કઇ ચઢાવવો, અને એ સઘળું તથા એક ચમચી ભરીને લીંબુનો રસ તથા ઉપસેલો ભરેલો નાનો દોઢ ચમચો ખાંડને સુપમાં સારીકાની મેળવી કલઇ ભરેલી નાની તપેલીમાં ચુલે ધીમે બળતે ઢાંકીને મુકવું અને બરાબર કકરો પડીને જૅલી ફાટીને તદન નીતરી થાયને ઉતારી ઉપર મુજબનાં બીજાં સોજાં ફ્લૅનલનાં અથવા સેજ ઘટ કપડાંના કટકાને પાણીમાં ભીનવી નીચવીને એક બોલની ઉપર જરા ઢીલું બાંધી તેમાં જૅલી નાખી ભચડીને નહી પણ હલવે હલવે ગળવા દેવું. એ જૅલી તદન નીતરી કેરબાના રંગની અને ભરેલી નાના સાતથી આઠ ચમચા જેટલી થાય છે પણ જૅલીની ઉપર સેજની ચીકાસ રહેલો હોય તો પાછી એવાંજ બીજાં સોજાં કપડાંને ભીનવી નીચવીને તેમાંથી ફરી એક વાર ગાળીને પછી તેમાં ઉંચો બ્રૅંડી નાનો એક ચમચો તથા ટેસ્ટ મુજબ જરા વૅનીલા ઍસૅન્સ ભેળી પતળાં કોડીનાં અથવા તદનજ આખાં ઍનેમલનાં નાનાં કપમાં ભરીને એને આઇસમાં મુકવું.

જરા વારમાં જૅલી બંધાઇને તદન કઠણ થાય છે. એ જૅલી ટેસ્ટમાં સારી લાગતી નથી, ઘણેા ખરેા સુપનેાજ સ્વાદ લાગે છે, પણ તેવાં કોઇ દદીંને આપવા ડૉક્ટર કોઇ વખત ફરમાવે છે.

જૅલી પીલાંની.

ઉપર જૅલી પીલાંની બૅાટલ સુપની છે તેમાં લખ્યા મુજબનાં એક પીલાંને તેમાંજ લખ્યા મુજબ સમારી કાપીને છુંદવું. પાંચ તેાળા કાંદાને છેાલીને ભુકા જેવા કાપવા. ૦ા તેાળેા જાવંત્રીના ઝીણા કટકા કરવા. પછી એક સેાજી કલઇવાળી તપેલીમાં છુંદેલું પીલું તથા બે શેર ઠંડું પાણી બરાબર મેળવીને કાંદા, જાવંત્રી તથા ઉપસેલી એક ચમચી નીમક નાખી ઢાંકીને ધીમે બળતે ચુલે મુકવું અને બળીને એક શેર સુપ રેહને ઉતારી ઉપર પીલાંના બૅાટલ સુપની જૅલીમાં લખ્યા મુજબ પેાટેટેા મૅશર અથવા કપડાંમાંથી ભચડીને તેમજ સુપ કાઢી લઇ તેજ પ્રમાણે ગાળીને તદન ઠંડેા થાયને ભીનવીને નીચવેલાં સેજ પટ કપડાંમાંથી ગાળીને ફરી પાછેા એક વાર એવાંજ બીજાં સાફ કપડાંથી ગાળીને પછી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં રેડી તેમાં સેાજું બારીક આઇસીનગ્લાસ સવા તેાળેા, લીંબુનેા રસ નાનેા એક ચમચેા, છુંદેલા પાંચ એલચીના દાણા તથા એક તાજાં ઇડાંની કફ ચઢાવેલી સફેદી મેળવી ચુલે બળતાં ઉપર ઉંઘાડું મુકવું અને જૅલી ફાટીને તદન નીતરી થાયને ઉતારી મલમલનાં ધેાતાં કપડાંને ભીનવી નીચવીને તેમાંથી ગાળીને ભરી જોવી અને ત્રણ પાશેરની ઉપર જૅલી હેાય તેા બીજી સાફ તપેલીમાં પાછી ચુલે ઉંઘાડી મુકી બાળીને બરાબર ત્રણ પાશેર કીધા પછી મેાલ્ડ યા ગ્લાસેામાં ભરી આઇસમાં મુકીને જમાવવી. કાંદા પસંદ નહી હેાય તેા તે નાખવેા નહી. એ જૅલી સીક માણુસ માટે છે.

જૅલી પેરની.

થેાડા ઠરીયાનાં ઘણા ગરવાળાં સારી જાતનાં કાચાં નહી તેમજ પાકીને ઉતરી ગયલાં પણ નહી તેવાં સેાજાં મેાટાં પેરની ઉપરથી પતળી છાલ છેાલવા અને આએ ચેાપડીમાં જૅલી ઍપલની છાપેલી તેમાં લખેલા હીસાબે બીજો બધેા સામાન લેવેા પણ ઍપલને બદલે તેટલાંજ વજનનાં આએ છેાલેલાં પેર લઇ તેજ

રીતે અને તેટલીજ ભરેલી બે પાશેર એ પેરની જૅલી બનાવવી. રસ ગાળી લીધા પછી પેર રેહ તેને સોજી કલઇ ભરેલી ચાળણી યા બેયામાંથી છાડી કાઢીને ઠરીયા ફેંકી દેવા. અને છાંડેલા ગરની આએ ચોપડીમાં હલવો પેરનો તથા ચીજ કુટનું છાપેલું છે તે બેમાંનું ગમે તે એક બનાવવું યા જૅલી ઍપલનીમાં લખ્યા મુજબ જામ કરવી. દીલ્હી તરફ પેરની જૅલી નીચે લખેલી રીતે બનાવે છે અને તે મજાહની નેજદાર લાલ રંગની અને કઠણ થાય છે.

આએ જૅલીમાં ઉપર લખ્યા મુજબનાં પેર લઇ તેમજ છોલીને તેની બધી આડી ગોળ અડધી ઇંચ જાદી કાતરી કાપી તોળીને તે ચાર શેર લેવી અને ઘણી સોજી શાકરીયા ખાંડ ચાર શેરને પાંચ શેર ઠંડાં પાણીમાં પીગળાવીને પછી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ગાળી તેમાં ત્રણ ખાટાં લીંબુનો રસ નામી પેરની કાતરીઓ નાખીને ઇંગારે ઉંધાડું મુકવું અને એની ઉપર મુજબ ભરેલી તૈયાર જૅલી અડધો શેર કરવી. સેજબી વધતી ઓછી રાખવી નહી. ચાલુ ઝાડો થતો હોય ત્યારે ડૉકટરો પેરની જૅલી આપવા ફરમાવે છે.

જૅલી પોર્ટવાઇન.

સોજી ખાંડ નવટાંક, સોજું આઇસીનગ્લાસ તોળા રાા એટલે એક આંઉસ, પોર્ટવાઇન પાઇંટ ૧.

ખાંડ તથા આઇસીનગ્લાસને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં અડધા પાશેર ઠંડાં પાણી સાથે ઇંગારે મેલવું અને આઇસીનગ્લાસ પીગળી જાયને ઉતારી ઠંડું થાય ત્યારે વાઇન ભેળી જૅલી બૅગને અથવા જાદાં ઘટ ધોતાં કપડાંને ભીનવી નીચવીને તેમાંથી જૅલી ગાળવી અને ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરી બંધાયને કાઢવી. આઇસમાં ઠંડી કીધેલી સારી લાગશે.

જૅલી પાંઉની.

સોજા સફેદ પાંઉની ૦। ઇંચ જાદી કાતરીઓ કાપી આએ ચોપડીમાં ટોસ્ટ પાઉં છાપેલું છે તે મુજબ બધી એક સરખી ફીકા લાલ રંગની ભુંજીને પછી તે પાંચ તોળા લેવી અને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં સવા શેર ઠંડાં પાણી સાથે પાંઉને ઢાંકીને ઇંગારે

મેલી માહે બે પાશેર જેટલી જૅલી રેહને ઉતારી અડધાં લીંબુની છાલને કોડીનાં બોલમાં મુકીને તેમાં ભીનવીને નીચવેલાં જાંજરા કપડાંથી એ જૅલીને ગાળીને દસ બાર મીનીટ પછી અંદરથી છાલ કાઢી નાખી એ જૅલીને પેલી તપેલી ધોઇને તેમાં રેડી માહે ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ ભેળાને ઇંગારે મુકવું અને જૅલી તૈયાર બરાબર એક પાશેર રેહને ઉતારી તેમાં ટેસ્ટ માટે જરા બ્રૅંડી ભેળાને બોલમાં ભરી બંધાયને વાપરવી. એ જૅલી સીક માણુસ માટે ઘણો હલકો ખોરાક છે. ગમે તો બોલને આઇસમાં મુકીને જૅલી ઠંડી કરવી.

જૅલી ફાલસાંની.

સોજાં મજાહનાં તાજાં રસદાર મોટાં ફાલસાં પાંચ શેર લેવાં અને તેને સોજાં ધોઇને મોટાં કોડીનાં વાસણમાં નાખી તેમાં પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ અડધો શેર ભેળી ઢાંકીને ઠંડકવાળી જગ્યામાં પંદર કલાક ઢાંકી રાખ્યા બાદ ખુબ તરેહ ભચડીને પછી ધોતાં સફેદ ઘટ્ટ કપડાંમાં થોડું થોડું નાખી ભચડીને બધો રસ ગાળી લઇ છુંછો ફેંકી દેવો, પછી એ રસમાં બીજી સોજી પોણો શેર ખાંડ પીગળાવી ખાટાં લીંબુનો રસ નાના બે ચમચા રેડીને બીજાં ધોતાં સફેદ કપડાંથી તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ગાળી આએ ચોપડીમાં જૅલી શેંહતુરની છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે અને તેટલીજ તૈયાર બે પાશેર એ જૅલી બનાવી ઠંડી થાયને તેમજ પૉટમાં ભરીને પૅક કરવી. પચીસથી ત્રીસ કલાકમાં જૅલી બંધાય છે.

જૅલી બદામની.

સોજી છુંદલી ખાંડ શેર ૧, નવી બદામની બીજ રતલ ૦।, સોજું બારીક આઇસીનગ્લાસ તોળા ૨।।, બ્રૅંડી નાના ચમચા ૩ થી ૪.

બદામને છોલીને સાફ પાતા ઉપર ઘણીજ બારીક પીસ્વી અથવા પીતળની ખલમાં છુંદવી. પછી તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ખાંડ, આઇસીનગ્લાસ તથા બદામને એક શેર ઠંડાં પાણી સાથે મેળવીને ઇંગારે ઉઘાડું મુકવું અને આઇસીનગ્લાસ પીગળેને ઉતારી ભીનવીને નીચવેલાં સફેદ ઘટ કપડાં યા જૅલી બૅગથી બાળા ફુકી થાયને બ્રૅંડી ભેળાને ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરી બંધાયને કાઢવી. ગમે તો આઇસમાં મોલ્ડ મુકીને જૅલી ઠંડી કરવી. બ્રૅંડી ઓછો જોઇયે તો ટેસ્ટ મુજબ થોડોજ નાખવો.

જૅલી બારબૅરી.

તદન પાકાં બારબૅરીને સોજી ધોઈ ચીરીને આજ ચોપડીમાં જૅલી કરવંદાંની છે તેમાં લખ્યા મુજબ પણ એક રતલ રસે છુંદલી લોફ શુગર સવા રતલ નાખીને બનાવવી.

જૅલી બૅગ.

આજે વીવીધ વાંનીમાં બીજી આકૃતીઓ સાથે જૅલી બૅગ પણ પાડેલી છે તેવા આકારની જાડી બેવડી ફલૅનલની આસરે અડધો ગજ લાંબી કોથળી સીવવી અને કાંઇ પણ ગાળવું હોય ત્યારે હમેશ કોથળીને ગરમ પાણીમાં ભીનવી નીચવીને પછી લેવી અને આજે ચોપડીમાં જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં ખુરસીના પગ સાથે કોથળી બાંધવા લખેલું છે તે રીતે પણ ઉંચી ખુરસી મુકીને તેના પગ સાથે બાંધવી. કારણ કોથળી નીચે રેહશે તો ભોંયને લાગશે તે પછી કોથળીની હેઠે સોજું વાસણ મુકવું અને બધો રસ એકઠો નહી પણ ગળાતો જાય તેમ થોડો થોડો કોથળીમાં રેડવો. કોઇ પણ રસ ભચડીને ગાળવો નહી, તેથી રસ ગદળો થશે માટે પોતાની મેલેજ ગળવા દેવો.

જૅલી બૅરીજ.

બૅરીજ જેને ઘણાં ખરાં લોક સાધારણ રીતે ચૅરીસ કેહ છે. એ ફળ ચલ્લીનાં ઇડાંના આકારનાં અને તેનાં જેટલાં અથવા તેથી સેજ મોટાં અને હાથીદાંતનાં બનાવેલાં હોય તેવાં ઘણાં સફાઇદાર સફેદ આવે છે, પણ તે પાક પર ચઢવા માંડે છે ત્યારે ઘેરો ગોલાબી રંગ થતો જાય છે. તેવાં સફેદ અને ગોલાબી ભેળસેલ રંગના ઝુમખાઓને ફુલવાળાઓ ફુલના હાર તથા તોરણોમાં બાંધે છે અને તેઓ તેને કરંદાં કહે છે. એ ફળ ઝાડપર પાકીને તૈયાર થાય છે ત્યારે નાનાં પાકાં જાંબુર હોય તેવા રંગનાં થાય છે. તેવાં બરાબર પાકીને નરમ થયલાં ફળને તોડીને તેનાં ડીચકાં કાઢી તોળીને તે દોઢ રતલ લઇ તેની ઉપર ચીક વળગેલો હોય છે માટે સાબુ લગાડી ઘસ્ડાને સોજાં ધોવાં. પણ એના ઠરીયામાં કડવાસ ઘણોજ હોય છે માટે માહે તે રાખીને જો ઉકાળે તો જૅલી તદનજ કડવી થાય છે, તેટલા માટે ધોયા પછી અંદરનો

રસ તથા ગર નીકળી જાય નહી તેમ સંભાળથી અંદરના દરેક ઠરીયા કાઢી નાખવા, સેજ પણ કગરસ માહે રેહવા દેવી નહી. તે પછી સેજ પણ ખોપડી નીકળેલી નહી હોય તેવાં તદનજ આખાં ઍનેમલનાં વાસણમાં અથવા તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે ઠંડું પાણી એક શેર રેડી ઢાંકણ ઢાંકીને ચુલે ધીમી આંચે મુકવું અને અવારનવાર ઉંઘાડી લાકડાંના મોટા ચમચા અથવા તદનજ કલઈ ભરેલી નાની ચમચથી ભચડયા કરવું અને બધો રસ બરાબર નીકળીને રસ ભરેલો સાડા ત્રણ પાશેરને આસરે રેહને ઉતારવું. પછી એવાંજ બીજાં સાફ વાસણમાં ભીનવીને નીચવેલાં જરા જાંજરાં કપડાંથી ભચડીને બધો રસ ગાળી લઈ છુછો ફેંકી દેવો. અને રસમાં સોજી પોણો રતલ ખાંડ પીગળાવી ગાળીને વાસણને પાછું ધોઇને તેમાં ભીનવીને નીચવેલાં મલમલનાં કપડાંથી રસને ગાળી ચુલે ધીમે બળતે ઉંઘાડું મુકી જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભરતાં રહી તૈયાર જૅલી બરાબર અડધો શેર એટલે એક પાઈંટ કરીને ઉતારી તુર્ત કોઠીનાં સાફ વાસણમાં રેડી દેવી અને જરા વાર પછી ફરીને ઉપર પોપડી બંધાશે તે કાઢી નાખીને પૉટમાં ભરી તદન ઠંડી થઇને કઠણ થાયને પૅક કરવી. એ જૅલી ઘણા ઘેરા લાલ રંગની અને મજાહની નીતરી થાય છે.

જૅલી મરઘીના પગની.

મોટી બે ડજન મરઘીના માસ વગરના નખવાળા પંજા સાથના ચાલતા પગને કકડતાં પાણીમાં ભીનવીને તેની ઉપરની ચામડીનું પતળું પડ કાઢી નખ કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી પગનું વજન દોઢ રતલની સેજ ઉપર થાય છે. તેટલા પગ લઈ તેને સોજા ધોઇ ઢીમડાં ઉપર બારીક છુંદવા અને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ચાર શેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે ચુલે મુકી અવારનવાર ઉંઘાડી ચમચવડે પગને માહે છુંદીને છુટા પાડયા કરવા. એ પ્રમાણે ત્રણથી સાડા ત્રણ કલાક ચુલે રાખવા. જે દરમ્યાન અંદરનું પાણી સુકાવા આવે તો અંદર બીજું થોડું કકડતું પાણી રેડવું અને સાત પાશેર જેટલો રસ રેહને ઉતારી બધું ઘુંટી નાખીને પછી આએ ચોપડીમાં જલી ખરીયાની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ ઓયાંમાં કપડું મુકીને રસ ગાળી લીધા પછી છુંછામાં એક પાશેર

ગરમ પાણી રેડી કરછીથી ઘુંટી રસ નીકળે તેને ગાળીને પાછું બાજુ એટલુંજ પાણી રેડીને એમજ રસ કાઢી લેવો. ત્યાર બાદ એજ ખરીયાની જૅલીમાં લખ્યા મુજબ રસની ઉપરનો ચીકાસ કાઢયા પછી પાછો ગાળી તાજાં બે ઇડાંને સોજી પોણો શેર ખાંડમાં તેમજ મેળવી રસ ભેળીને પછી માહે છુંદેલી એળચી પોણો તોળો, તજ તથા લવંગનાં ઝીણા કટકા દરેક તોળો ૦। તથા સુકી ચા ત્રણ ચમટી નાખી ખરીયાની જૅલીની કાની ચુલે ઘુંટી કકરો આવેને લીંબુનો રસ નાના બે ચમચા રેડી તેજ રીતે જૅલી ફાટી નીતરી થાયને તેમજ ઝોળીમાંથી ગાળીને જૅલી ભરેલી તૈયાર પાંચ પાશેર કરવી, તેથી વધારે રાખવી નહી. કારણ કસ ઓછો થાય તો પછી જૅલી બંધાય નહી. જો જૅલી ગદળી લાગે તો ફરી એકવાર ગાળીને પછી ઠંડી થાયને શૅરી તથા બ્રૅંડી દરેક નાનો એક ચમચો ભેળી ખરીયાની જૅલીનીજ કાની ઝાકળમાં મુકવી અથવા આઇસમાં જમાવવી.

જૅલી મરઘીની.

તરૂ નહી તેમજ હાડ ફાઉલ પણ નહી તેવી એ બેની વચમાંની મજાહની ફરયે કુમળી મરઘી ૨, ખાંડ શેર ૦॥।, તાજાં ઇડાં ૨, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૨, સુકી ચા ચમટી ૬, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦॥, તજ તથા લવંગના ઝીણા કટકા દરેક તોળો ૦।, શૅરી તથા બ્રૅંડી ટેસ્ટ મુજબ.

આએ ચોપડીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ મરઘીને સમારી કલેજી, મુડી તથા ટેટો કાઢી નાખી ચાલતા પગ તથા બાકીના બધા કટકાને સોજાં ધોઇ ખીમા જેવું બારીક છુંદવું. પછી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ત્રણ શેર ઠંડું પાણી રેડી તેમાં છુંદેલી મરઘી નાખી હાથ વડે બધી છુટી પાડીને ઢાંકણ ઢાંકી ચુલે ધીમે બળતે મેલી આવારનવાર ઉઘાડીને કરછીથી ઘુંટવું અને બધું પાણી બળી જઇ ચાર પાશેર જેટલો સુપ રેહને પોટેટો મેશરમાંથી અને તે નહી હોય તો કલઇવાળી ચાળણી યા બોયામાં નાખી હેઠે તપેલી મુકવી અને મરઘીની અંદર બેસતી ચટી રકાબી યા ઢાંકણ મેલી દાબીને બધો રસ કાઢી લઇ છુંછામાં એક પાશેર ગરમ પાણી સારી કાની મેળવીને ફરી એકવાર રસ કાઢી પાછું એમજ પાણી રેડી ઘુંટીને રસ કાઢી લઇ છુંછો ફેંકી દેવો અને

જૅલી ખરીયાનીમાં લખ્યા મુજબ તદનજ ઠંડો પડેને પીછાં વડે બધો ચીકાસ કાઢયા પછી તેમાંજ લખ્યા પ્રમાણે સુપને ગાળી બાકી રેહલો ચીકાસ કાઢી નાખી રસને તદન સાફ કીધા બાદ ઉપર લખેલો બધો સામાન ભેળીને ખરીયાની જૅલીની કાની ફારીને તદન નીતરી જૅલી કરી તેમજ ઓળામાંથી ગાળીને તૈયાર જૅલા ભરેલી ચાર પાશેર કરવી અને તદન ઠંડી થાયને ટેસ્ટ મુજબ શૅરી તથા બ્રૅંડી ભેળી ખરીયાની જેલીનીજ કાની ઝાકળમાં મુકવી અથવા આઇસમાં જમાવવી. ઉપર લખેલી સમારેલા બે મરઘીના કટકાનું વજન આસરે પોણા ત્રણ રતલ થાય છે. સુકી ચા ચમટી લખેલી છે તે ભુલમાં ચમચી સમજવી નહી.

જૅલી મૉયર્સ જૅલી પાઉદરની.

આસરે સવા ત્રણ ઇંચ લાંબા, બે ઇચ પોહળાં અને સવા ઇંચ ઉંડાં કાગજના પૅકેટમાં Moirs Table Jelly Powder નામની જૅલી બનાવવા માટે ખાંડ તથા બીજું બધું ભેળીને તૈયાર કીધેલી મેળવણી આવે છે, તેનો પાઉદર નીકળતો નથી, પણ કાંઇ પસરેલી જેવી ચીજને દાબીને ભરી હોય તેવી હોવાથી એક આખોજ કટકો નીકળે છે. પણ જો તેનો ભુકો કરવા માગીયે તો તેમ થાય છે. પણ તેમ કરવાની કશી જરૂર નથી. ઉપર વર્ણન આપ્યું છે તેટલાં મોટાં એક પડીકાંમાંની મેળવણીની સેજબી વધારે નહી પણ બરાબર બે પાશેર એટલે એક પાઇંટ જેટલીજ જૅલી કરવી. કારણ અડધા શેરની સેજબી ઉપર જૅલી થવી જોઇયે નહી, તેમ વધતી હશે તો જૅલી બંધાશે નહી. તેટલા માટે ઉપર એ મેળવણીનું વર્ણન આપ્યું છે તેટલાં મોટાં એક પડીકાંની મેળવણી લેવી અને તેને કોઇ પણ ધાતુનાં નહી પણ કોડીનાંજ વાસણમાં નાખવી અને પાણીને ગાળીને પછી ખુબ તરેહ કકરા પાડીને એ પાણી દોઢ પાશેર જેટલુંજ લઇ એ પાઉદરની ઉપર રેડી રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાથી જરા હોહલવું. જેમ કરતાં મેળવણીનો કટકો તુર્ત પીગળી જઇને ઉકાળવાની કશી પણ મેહેનત વગર ઘણી સરસ તદનજ પારદર્શક જૅલી તાબડતોબ તૈયાર થશે. તે પછી જૅલીને ભરી જોઇ ઘટે તેટલું બીજું એજ કકડતું પાણી માહે ઉમેરીને સેજ પણ વધારે નહી પણ તૈયાર જૅલી ભરેલી બરાબર બે પાશેર કરવી. એ કોઇ

પણ જૅલીમાં ટેસ્ટ માટે જરા શૅરી અથવા બ્રૅંડી નાખ્યાથી વધારે સારી લાગે છે, પણ તે જેટલું નાખ્યું હોય તેટલું તેને ભાગનું પાણી યાદ રાખીને ઓછું નાખવું જોઇયે. એમાંનાં કોઇ કોઇ પૅકેટમાંની જૅલી ઘણીજ ખાટી હોવાથી આપણાં લોકને તે પસંદ પડશે નહી માટે પાણીમાં જૅલીનો ટુકડો પીગળાવ્યા પછી છુંદેલી સોજી ખાંડ મીઠાસ પુરતી નાખી પીગળાવીને પછી જૅલી ભરીને પછી ઘટે તેાજ પાણી ભેળીને અડધો શેર કરવી. એ જૅલી અમથી તેા કદી બંધાશે નહી, તેમજ આઇસમાં બંધાવ્યા પછી પણ પાછી જલદીજ પીગળી જશે માટે ખાવાની જરા અગાઉ મોલ્ડમાં ભરી પુરતાં આઇસમાં મુકી તદન કડણ થાય પછી પણ આઇસમાંજ રાખીને ખાતી વેળાજ મોલ્ડને ગરમ પાણીમાં બોળીને તુર્તજ કાઢી લઇ લુછીને પછી જૅલી ઉલટાવીને કાઢવી. આમંદ, વૅનીલા, લૅમન, રાજબૅરી, સ્ત્રોબૅરી, બ્લૅકબૅરી, ઍપ્રીકોટ, પાઇન ઍપલ, ઑરેંજ, ચૅરી, રૅડ કરંટ તથા કાફસ ફુટ મળી બાર જાતની જૅલીનાં જુદાં જુદાં પૅકેટ આવે છે.

જલી રાજબૅરી.

બરાબર પાકેલી અને તુર્તનીજ તોડેલી તાજી રાજબૅરીની ડાંખળી કાઢી નાખી સાફ કરીને પછી સેજ ભચડાને પથરની બરણીમાં ભરી તેની ઉપર ઢાંકણુ ઢાંકીને કકડતાં પાણીનાં ઉંડાં તપેલાંમાં ધીમે બળતે મુકવુ. પણ પાણી બરણીમાં ભરાય નહી તેટલું અધુરૂં રાખવું. પછી રાજબૅરીમાંથી બધેા રસ નીકળી રેહને બાલની ચાળણી હોય તેમાંથી અને તે નહી હોય તેા રંગ વગરની તારની ઝીણી સોજી ચાળણીમાં મલમલનું કપડું મુકીને તેમાં બરણીમાંનુ બધું રેડાને ભચડયા વગર એમજ બધેા રસ ગળવા દેવેા. પછી એ રસ જો ઘણેા ઘટ થયલેા હેાય તેા ગરમ પાણીમાં સફેદ ધેાતાં કપડાંને બેાળી નીચવીને તેમાંથી રસને પાછેા ગાળીને પછી દુધ ભરવાના પાશેરાનાં માપથી ભરીને એ રસ ૭ પાશેર એટલે ત્રણ પાઇંટ થયેા હેાય તેા તેમાં લેાફ શુગરના ઝીણા કટકા બે રતલ નાખી તદન કલઈ ભરેલી મોટી તપેલીમાં છંગારે મેલી તેમાં અવારનવાર રૂપાંનેા યા લાકડાંનેા ચમચેા ફેરવવેા અને મેલ આવે તે કાઢયા કરી તૈયાર જૅલી ભરેલી બે પાશેર એટલે

એક પાઇંટ રાખવી. જૅલીને ઉતાર્યાં પછી તુર્તજ કોઠીનાં વાસણમાં રેડીને પછી ફુકી થાય ત્યારે જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પૉટમાં ભરવી અને તદન ઠંડી થાયને પૅક કરવી. આએ જૅલી તથા હેઠે લખેલી બીજી બેઉ જૅલી મંજાહની બંધાય છે. પણ પૅક કીધેલી જૅલીને હવાવાળી પણ સુકી જગ્યામાં રાખવી. જૅલી માટે રસ ગાળી લીધા પછી રહેલો છુંછો તદન સુકો નહી હોય તો તેનાં અડધાં વજન જેટલી તેમાં સોજી ખાંડ ભેળાને જામ બનાવવી.

જૅલી રાઝબૅરી ૨ જી.

ઉપર પેહલી જૅલીમાં લખ્યા મુજબની તાજી રાઝબૅરીને સાફ કરી જરા ભચડીને તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં અથવા સેજબી ખોપડી નીકળેલી નહી હોય તેવાં તદનજ આખાં ઍનેમલનાં વાસણમાં ધીંગારે મુકવી અને તેનો બધો કસ બરાબર નીકળેને ભીનવીને નીચવેલાં કપડાંથી ગાળીને બધો રસ તોળીને પછી પાછો વીસેક મીનીટ ધીંગારે મુકવો અને પેહલે રસ તોળીયો છે તેનું વજન સવા શેર થયું હોય તો તેમાં છુંદેલી લોફ શુગર અથવા પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ એક શેરને પીગળાવી રાઝબૅરી પેહલી જૅલીમાં ઉપર લખ્યા મુજબ તૈયાર જૅલી બે પાશેર કરીને તેજ રીતે ભરવી.

જૅલી રાઝબૅરી ૩ જી.

રાઝબૅરી જૅલી ઉપર પેહલી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબની તાજી તોડેલી રાઝબૅરીને સાફ કરી ખુબ તરેહ ભચડીને બધો રસ ગાળવો અને તે બે બાટલી થાય તો તેમાં સોજી સફેદ પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ એક શેરને પીગળાવીને પાછું ગાળીને ઉપર લખ્યા મુજબ એની તૈયાર જૅલી બે પાશેર બનાવીને તેજ રીતે પૉટમાં ભરીને પૅક કરીને ઠંડકવાળી જગ્યામાં રાખવી.

જૅલી રાઝેલ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં જામ રોઝેલની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબની બધી મોટી પાદડી તોળીને પોણો શેરને નવટાંક લઈ તેને સોજી ધોવી. પછી એ પાદડીઓને તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં એક શેર ઠંડાં પાણી સાથે ચુલે ઉંધાડું મુકવું અને એક જોશ

આવે પછી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમી આંચે રાખ્વું, પણ ઉભાવા દેવું નહી. રોજેલની બધી પાદડી તદન નરમ થઈ રંગ ઓગળીને સફેદ જેવી થાય અને અંદરનો રસ હઢી પાશેર જેટલો રેહને ઉતારી ભીનવીને નીચવેલાં કપડાંમાં નાખી ભચડીને બધો રસ ગાળી લઈ તેમાં પોણો રતલ સોજી ખાંડ પીગળાવી લીંબુનો રસ નાનો એક ચમચો નામી બીજી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ભીનવીને નીચવેલાં કપડાંથી ગાળાને ધીમે બળતે ઉંગાડું મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તેની સાથે જૅલી નીકળી જાય નહી તેમ સંભાળથી લાકડાંના યા રૂપાંના ચમચાથી મેલ કાઢયા કરવો અને જૅલી થવા આવે ત્યારે અવારનવાર ઉતારીને ભરતાં રહી ભરેલી બે પાશેર જૅલી થાયને ઉતારી તુર્તજ સાફ કોડીનાં બોલમાં રેડવી અને ઉપર છારી આવે તે કાઢી નાખીને પછી જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પૅાટમાં ભરી તદન ઠંડી થાયને પૅક કરવી. એ જૅલી ઉપર લખ્યા કરતાં વધારે બનાવવી હોય તો ઉપલે હીસાબે ફુલમાં પાણી રેડવું નહી પણ ફુલનાં પ્રમાણમાં આપણી સમજણ પ્રમાણે પાણી ઓછું લેવું. કારણ ઘણાં ફુલનો કસ નીકળતાં ઘણો વખત લાગતો નથી અને તેથી જૅલી બનાવતી વેળા વધારે પાણી બાળવાને ઘણો વખત લાગે છે અને તેથી જૅલીનો મજાહનો તેજદાર લાલ રંગ બળીને ઝાંખો થઇ જાય છે.

જૅલી શેંહતુરની.

મજાહનાં સોજા મોટાં પાકાં શેંહતુર રતલ ૩॥, સોજી ખાંડ શેર ૧॥, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૨.

શેંહતુરને ધોઈ સોજા કરી તદનજ કલઇવાળી તપેલીમાં ત્રણ શેર ઠંડાં પાણી સાથે ઢાંકીને પંદર મીનીટ ધીમી આંચે રાખ્યા પછી ધગધગતે ઇંગારે રાખી શેંહતુર તદન નરમ થાય અને રસ પોણો શેર જેટલો રેહને ઉતારી લાકડાંના યા રૂપાંના ચમચા વડે ખુબ તરેહ ભચડીને મેળવી જાદાં ધોતાં કપડાંને ગરમ પાણીથી ભીનવી નીચવીને તેમાંથી બધો રસ બરાબર ગાળી કાઢી તેમાં ખાંડ પીગળાવી લીંબુનો રસ નાખવો. પછી તપેલીને સોજી ધોઇ એવાંજ બીજાં સાફ કપડાંને ભીનવી નીચવીને ચોવડું કરી તેમાંથી રસને ગાળી મજાહનો નીતરો કીધા પછી ઇંગારે મુકવું અને

લગભગ અડધું બળવા આવેને ઉપર જૅલી રોજેલનીમાં લખ્યા પ્રમાણે ભરતાં રહી જૅલી અડધા શેર એટલે એક પાઇંટની ઉપર નાના એકુ ચમચા જેટલી થાયને તુર્તજ કોડીનાં વાસણમાં રેડવી અને થોડીવારે ઉપર છારી આવે તેને ચમચાથી કાઢી નાખીને પછી જામ તથા જૅલી બનાવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પૉટમાં ભરી તદન ઠંડી થાયને પૅક કરવી. એ જૅલી જલદી બંધાઇને કઠણ થાય છે.

જૅલી સપરચનની.

સારી જાતનાં સોજાં પાકાં સપરચનને છોલીને પતળી કાતરીઓ કાપવી અને આએ ચોપડીમાં જૅલી પેરની છાપેલી છે તેમાં પેહલી બનાવવા લખેલું છે તે મુજબ તેટલાંજ વજનની એ સપરચનની કાતરીઓ લઇ તેજ રીતે બાફીને રસ કાઢી તેજ રીતે અને તેટલીજ એ જૅલી બનાવવી.

જૅલી સાગુચોખાની.

સોજી ખાંડ રતલ ૦॥, સાગુચોખા રતલ ૦।, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૩, વૅનીલા તથા લીંબુનું ઍસૅન્સ દરેક ચમચી ૦॥.

સાગુચોખાને ચુંટી સોજાં ધોઇ એક શેર ઠંડાં પાણી સાથે એકથી બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી કલઇવાળી તપેલીમાં નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ચુલે ધીમી આંચે મુકવું અને સાગુચોખા તદન ગળી જાયને ખાંડ ભેળી કઠણ થાય ત્યાં સુધી ધગધગતે ઇંગારે ઘુંટયા કરવું. તે પછી ઉતારીને બાકીનો સામાન ભેળી ભીનવેલાં મોલ્ડમાં અથવા મોટાં બોલમાં યા છુટી છુટી કપમાં ભરી બંધાયને કાઢવી. વધારે મીઠી જૅલી પસંદ નહી હોય તો ખાંડ અડધો શેર લેવી. સીક માણુસ અથવા બચ્ચાંને એ જૅલી આપવી હોય તો ઍસૅન્સ નાખવું નહી.

જૅલી સુકી દરાખની.

સોજી મોટી અંગુરી; કીસમીસ અથવા મોટી કાળી સુકી દરાખ એ ત્રણમાંથી જે એક જાતની દરાખની જૅલી કરવી હોય તે દોઢ શેર લેવી અને તેને સાફ કરી ઘણી સોજી ધોઇ હાથવડે ઝીણા કટકા ભાંજવા. પછી તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં છઠી શેર ઠંડાં

પાણી સાથે ઢાંકીને ધગધગતે ઇંગારે મુકવું અને દરાખ પોચી થાયને ઉતારી અંદરથી કાઢીને લાકડાંના ચમચાથી ખુબ તરેહ ભચડીને પાછી રસની અંદર તપેલીમાં નાખી ઇંગારે મુકી અવારનવાર ઉંઘાડીને ચમચાથી મેળવ્યા કરવું અને રસ એક શેરને આસરે રેહને ઉતારી માહેથી દરાખને કાઢવી અને તે ફુકી થાયને અંદરથી જેટલો રસ નીકળે તે બધો ભચડીને નીચવી લીધા પછી બધા રસમાં એક પાશેર સોજી ખાંડ પીગળાવી જાદાં ધોતાં ઘટ કપડાંને ગરમ પાણીથી ભીનવી નીચવી ચોવડું કરીને તેમાંથી રસ ગાળીને નીતરો કરવો. ત્યાર બાદ સોજું ઝીણું પોણા બે તોળા આઇસીનગ્લાસને કલઇવાળી તપેલીમાં હઠી શેર પાણી સાથે ઇંગારે મુકવુ અને તદન પીગળી જાયને તેમાં લીંબુનો રસ નાના બે ચમચા રેડવો, તેથી જરા વારમાં આઇસીનગ્લાસ ફાટીને તદન નીતરૂં થઈ જશે. પછી ઉતારીને જાદાં એકવડાં કપડાંથી ગાળીને દરાખના રસમાં ભેળા ઇંગારે મુકી પંદરેક મીનીટ પછી લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના બે ચમચા રેડી મેલ આવે તો કાઢયા કરવો અને વધતી ઓછી નહી પણ ભરેલી તૈયાર જૅલી બે પાશેર એટલે એક પાઇંટ કરી ઉતારીને તુર્તજ કોડીનાં વાસણમાં રેડી ઉપર છારી આવે તે કાઢયા પછી જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પૉટમાં ભરી ઠંડી થાયને પૅક કરવી. એ જૅલી બીજે ત્રીજે દીને બંધાશે.

જૅલી સંત્રાની.

આએ પાકશાસ્ત્ર પાંનીમાં મુરબ્બો સંત્રાનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબના સોજા સંત્રાને તેજ રીતે આણીને તેની ઉપર વજન મેલ્યા પછી તોળીને ચાર શેર સંત્રા લેવા અને તેમાંજ લખ્યા પ્રમાણે પણ ત્રણ શેર ખાંડનો શીરો કરી તેમાં બાફેલા સંત્રાને ચુલે મુકવા અને તૈયાર થવા આવેને અંદર ફીણ આવવા માંડે ત્યારે ઉતારીને એ મુરબ્બામાંજ લખ્યા મુજબ માહેથી સંત્રાને કાઢીને બુનચામાં મુકવા માટે ઇંગારે મુકવા અને જૅલીને કલઇ ભરેલી નાની તપેલીમાં મલમલનાં ધોતાં કપડાંથી ગાળીને પાછી ધીમે બળતે ઉંઘાડી મુકવી. પછી માહે ફીણ આવીને ઉભાવા માંડશે તેને રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાથી બેસાડયા કરવું અને અવારનવાર ઉતારી જૅલીને ભર્યા કરી બે પાશેરની ઉપર નાના

બે ચમચા જેટલી રહેને ઉતારી કોડીનાં વાસણમાં રેડવી અને જરા વાર પછી ઉપર છારી આવે તો ચમચાથી કાઢી નાખી જેલી ઠુકી થાયને જામ તથા જેલી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પૅાટમાં ભરી ઠંડી થાયને તેમજ પૅક કરવી. બાર પંદર કલાકમાં એ જેલી બંધાઇને કઠણ થાય છે. એ જેલી અમથી ખાવામાં સેજ કડવી અને તુરી લાગે છે પણ પાંઉ સાથે તેમ લાગશે નહી. ઉપલા હીસાબની બે પાશેર જેલી માટે આસરે સોલ સતર નાના સંત્રા જોઇશે.

જેલી સંત્રાની ૨ જી.

સંત્રાની ચીરની અંદરનો ગર પોચો થઇને ઉપરની ચામડી સાથે વળગેલો હોય અને તે કાઢતાં બરાબર નીકળી શકે નહી પણ ભચડાઇને માહેથી બધો રસ નીકળી પડે તેવા સંત્રાની જેલી સોજી નીતરી થતી નથી, માટે સંત્રા મજાહનો મોટા પાકેલા મીઠા અને તેની ચીરની ઉપરની પતળી ચામડી કાઢતાં બધી લગભગ આખી ચીર હોય તેવો ગર નીકળે તેવા કઠણ ગરના સંત્રા લેવા અને તેની બધી પતળી ચામડી તથા બીયાં કાઢી નાખીને માહેથી રસ ગળેલો હોય તેની સાથેજ તોળીને ચાર રતલ લેવા. પછી તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં અથવા તદનજ આખાં ઍનેમલનાં વાસણમાં એ સંત્રા નાખી દોઢ પાશેર ઠંડું પાણી ભેળી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમે બળતે મુકી અવારનવાર ઉંઘાડી લાકડાંના મોટા ચમચા અથવા તદનજ કલઇ ભરેલો નાની ચમચ ફેરવીને ગરને ભાંજ્યા કરવો અને તે તદન નરમ થાયને ઉતારી જરા ઘટ ધોતાં સફેદ કપડાંને પાણીમાં ભીનવી નીચવીને એમાંથી કોડીનાં બોલમાં બધો રસ ગાળવો અને ગર ઠંડો થાયને થોડો થોડો કપડાંમાં નાખી બરાબર ભચડીને બાકી રહેલો બધો રસ ગાળી લઇ છુંછો ફેંકી દેવો. પછી બધા રસમાં સોજી ખાંડ પોણો શેર પીગળાવી એક ખાટાં લીંબુનો રસ રેડી જરા નાની તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ભીનવીને નીચવેલાં મલમલનાં ધોતાં કપડાંથી ગાળીને ચુલે ધીમે બળતે ઉંઘાડું મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તેને જેલી નીકળી જાય નહી તેમ સંભાળથી લાકડાંના ચમચા વડે કાઢયા કરવો. જેલી તૈયાર થવા આવશે ત્યારે માહે ફીણ આવવા માંડશે તેને ચમચાથી બેસાડયા કરી ઉભાવા

દેવું નહી અને બે પાશેર જેટલી જેલી થવા આવે ત્યારે ઉતારીને ભરયા કરી તૈયાર જેલી બરાબર બે પાશેર કરીને ઉતારી તુર્ત કોડીનાં કોરડાં બોલમાં રેડી દેવી. જરા વારે ઠરીને ઉપર છારી આવે તે કાઢી નાખ્યા પછી પૉટમાં ભરીને ઉપર ઝીણું કપડું બાંધવું અને તદન ઠંડી થાયને પૅક કરવી. ચોવીસથી ત્રીસ કલાકે એ જેલી બંધાય છે. નાગપોરના સંત્રા ઉપર લખ્યા મુજબના સોજાં આવે છે.

જૅલી હાથીદાંતની.

હાથીદાંતનો ઘણોજ સોજો તદન સફેદ પાઉદર આવે છે તે મલે તો તે અને તે નહીજ મલે તો પછી દાંતની વચમાંનો રેખેલો સફેદ ભાગનો ઘણોજ બારીક વરખ આવે છે તે પાંચ તોળા લઇ તેને હથેલીઓથી ચોળીને પાઉદર જેવો કરવો અને કલઈ ભરેલી સોજી તપેલીમાં ચાર શેર ઠંડાં પાણી સાથે ઢાંકીને ઇંગારે મુકી અવારનવાર ઉંધાડી માહે સોજો ચમચો ફેરવ્યા કરવો. બધું પાણી બળી જઇને ભરેલું બરાબર એક પાશેર રહેને ઉતારવું અને ઠંડું થયા પછી હેઠે બધો ભુકો ઠરી જઈ ઉપર જે તદન નીતરૂં પાણી આવે તે બધું સંભાળથી નીતારી લેવું. પછી તેમાં ઘણી સોજી ખાંડ ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો તથા લીંબુનો ગાળેલો રસ એક ચમચી રેડીને તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઇંગારે ઉંધાડું મુકવું અને બધી ખાંડ પીગળેને ઉતારીને ભીનવીને નીચવેલાં ઝીણાં કપડાંથી ગાળવું. એ જૅલી આમથી બંધાશે નહી પણ આઇસમાં મુકયાથી બંધાશે. દાંત છે કરી બીલકુલ સુગાવું નહી. કારણ જૅલેતીન તથા આઇસીનગ્લાસ જેમ જાનવર તથા માછલીની અંદરથી નીકળેલી વસ્તુનું બને છે તેજ મીસાલ એ પણ છે અને વળી એની જૅલી ઘણીજ નીતરી અને સોજી થાય છે, તેમજ સ્વાદમાં પણ બીજી જૅલીઓના જેવીજ લાગે છે, માટે એ શું ચીજની બનાવેલી છે તે કોઇ અજાણું માણુસ કદી પારખી શકે નહી. એ હાથીદાંતનો પાઉદર તથા વરખ ઘણો મોઘો મળે છે. પણ એની જૅલી ખહી વાળાં દર્દીને જરા જરા ખવાડવામાં આવે છે. ટેસ્ટ માટે જરા વાઇન, બ્રૅંડી યા ઍસૅન્સ નાખ્યાથી વધારે સારી લાગે છે. એ હાથીદાંતનો પાઉદર તથા વરખ હાથીદાંતનું કામ કરનારને ત્યાંથી મલે છે.

ઝાડો બંધ કરવાનો બૅલફ્રુટનો અકસીર ઇલાજ.

લાંબા વખતથી ઝાડો આવવાનો લાગુ પડેલો હોય અને તે બંધ કરવાના કશા પણ ઇલાજ લાગુ પડે નહી અને તેથી દીન પર દીન બીમારની હાલત ગંભીર થતી હોય તો તેવે પ્રસંગે તેનો સાદો સેહલો પણ શંમબાંન કારગત ઇલાજ નીચે લખ્યો છે તે અજમાવવો અને બચીત તેથી આવી ગંભીર બીમારી દફે થઇને દર્દી સાજું થાય છે.

બૅલફ્રુટ નામનાં ફળ ઘણું ખરાં કલકતા તથા પુના તરફથી તેની મોસમ ઉપર મળી શકે છે. તેમાં કલકતાનાં ઘણું ખરાં મોટાં હોય છે તેમાં કોઇકિ તો સાધારણ મોટાં કદનાં પપૈનાસ જેટલાં પણ હોય છે અને નાનાં પણ હોય છે. પણ પુનાનાં તો મોટાં મોસંબી જેટલાં તો કોઇક તો વળી ઘણાં નાનાં પણ આવે છે. એ ફળની ઉપર કઠણ કોટળાં હોય છે તેને છરા વડે ભાંજી ફાડચાં કરીને તેની અંદરનો ગર સાફ ચમચા વડે બીયાં સુધાંજ કાઢી તોળીને તે ત્રણથી સાડા ત્રણ તોળા સુધી લેવો. પણ ફળ મોટાં હોય તો તેમાંથી ગર વધારે નીકળે છે માટે તેને કોટળાંમાંજ રહેવા દેવો અને ગરની અંદર ફુગ આવે યા ખાટો થાય નહી અને જ્યાં સુધી બીગડયા વગરનો તદનજ સોજો રહે ત્યાં સુધી તે વાપરવો. જરાબી બીગડેલો લેવો નહી. એ રીતે ઉપર લખ્યા જેટલાં વજનના ગરને એક સોજા તંબલરમાં નાખી તેમાં ઉકાળી ઠંડું કરીને ગાળેલું તદન સાફ સોજું પાણી એક પાશેર એટલે અડધી પાઇંટ જેટલું રેડી ચીનાઇ ખરી શાકરના મોટા નહી પણ સાધારણ આઠ દસ ગાંગડાને માહે નાખી બરાબર ઢાંકીને આખી રાત રહેવા દેવું. તે પછી સાફ હાથ વડે એ બધાંને ચોળીને નેટનાં સોજા ધોતાં કપડાંથી ગાળીને એ રસ દરરોજ સહવારનાં એકજ વખત નરને કોથે બીમારને ચાલુ આપવો. એ પીધાથી એક સખત બીમાર દર્દીને તો બીજેજ દીને ઘણો કરાર લાગીને પેટમાં ઠંડક પડી હતી અને વખત જતાં તે ઘણી ખરાબ હાલતનું બીમાર સાજું થયું હતું. માટે જ્યાં સુધી બીમારી દફે થાય તેટલોજ વખત જરૂર હોય તો એમ આપવું. પણ ઝાડો બંધ થયા પછી ચાલુ આપવું નહી, જો જરૂર જણાય તોજ અને તેઓ વળી ઉપર લખ્યા કરતાં ઘણાં ઓછાં પ્રમાણમાંજ આપવું. કારણ

વગર અગતે પણ ચાલુ આપ્યાથી પછી ઝાડો તદન કબજ થઇ જાય છે અને જોલાબ આપવાની જરૂર પડે છે.

ટામેટાં મીલાંનોશ.

મોટાં પાકાં ઉપરથી સફાઇદાર સરખાં ગોળ ટામેટાં ૬ અને તેનું વજન શેર ૧, સુકાં પાંઉનું ક્રમ્બ્સ એટલે ક્રીમ તોળા ૫, જાયફળની ખમણીથી ખમણેલું વેલાતી પનીર તોળા ૨॥, વાટેલું નીમક તથા દલેલાં મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, માખણ ખપ મુજબ.

ટામેટાંને ધોઇ લુછીને આડા સરખા બએ કટકા કાપી અંદરનો ગર ચમચાવડે કાઢી લઇ બાહેરનું ૦। ઇંચ જાડું કોટળું રાખવું અને એ ગરમાં ક્રમ્બ્સ, પનીર, નીમક તથા મરી ભેળીને ટામેટાંનાં કોટળાંમાં એ થોડું થોડું ભરીને તેની ઉપર જરા જરા માખણ મુકવું અને ભુંજવાનાં પત્રાંને માખણ લગાડી ટામેટાંનો કાપેલો ભાગ ઉપર રેહ તેમ ગોઠવીને સરખાં મુકીને વીસ મીનીટ ભુંજવાં.

ટામેટાં સાથે મૅકેરોની.

મૅકેરોની રતલ ૦॥, વચલાં કદનાં પાકાં ટામેટાં શેર ૦॥, માખણ તોળા ૨॥, વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સુકાં પાઉનું ક્રમ્બ્સ ખપ મુજબ.

પીચ, ઍપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છોલવાની રીત આએ ચોપડીમાં છાપેલી છે તે પ્રમાણે ટામેટાંને છોલવાં. પછી સવા શેર પાણીને કકડાવી ચુલે રાખી તેમાં મૅકેરોની નાખી ઢાંકીને પંદર મીનીટ પછી ઉતારી ઓયાંમાં ઓસાવી કાઢીને એના તથા ટામેટાંના ઝીણા કટકા કાપી બેઉને ભેળીને માહે નીમક મરી મેળવવું અને છાલકાં પાઇ ડીશમાં ભરી ઉપર માખણ લગાડીને તેની ઉપર પાંઉનું ક્રમ્બ્સ પાંથરીને ગરમ ભઠ્ઠીમાં વીસ મીનીટ ભુંજવું.

ટાર્ટ અનેનાસનું.

બરાબર પાકેલાં સોજાં મોટાં એક અનેનાસને છોલી આંખ કાપીને પછી વચમાંનો ડાંડો કાપી કાઢીને પછી નાના કટકા કાપવા અને એના વજન જેટલી ખાંડ તથા ખાંડનાં અડધાં વજન જેટલું સોજું માખણ લેવું અને ખાંડ તથા માખણને ભેળીને તેમાં અનેનાસના

કટકાને મેળવવા. પછી તાજાં પાંચ ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી સફેદીને કહણ કફ ચઢાવીને એ બેઉ ભરેલી એક પાશેરમાં ક્રીમમાં મેળવીને એકરસ કરવું. પછી આગે ચોપડીમાં પફ પેસ્ટ ટાર્ટનો છે તે બનાવી ઉપલી મેળવણી સમાય તેટલાં પાઇ દીશને માખણ લગાડીને દીશમાં હેઠેથી છેક કીનારી સુધી એ પફ પેસ્ટ પાંથરીને સુકી કીનારી પરથી છરીએ સરખો કાપીને પછી મેળવણીને દીશની કીનારી સુધી ભરીને મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ફીકું લાલ ભુંજવું.

ટાર્ટ ઓપન.

ઉપર ટાર્ટ અનેનાસનાંમાં લખ્યા પ્રમાણે દીશમાં પફ પેસ્ટ પાંથરવો અને વેલાતી જાતજાતનાં ટાર્ટ ફ્રુટ બાટલીઓમાં તૈયાર આવે છે તે અથવા પીચ અથવા અનેનાસનો શીરા સાથનો મુરબ્બો અથવા કોઇ પણ જાતની સોજી જામ અથવા કેરીના યા સપરચનના મુરબ્બાની પતળી ચીપ કાપીને શીરા સાથનો તે લેવો અને બધાંમાંથી જે એક ચીજનું ટાર્ટ બનાવવું હોય તેને દીશમાં મુકેલા પફ પેસ્ટની કીનારી સુધી ભરવું. પછી પફ પેસ્ટ ટાર્ટ લૅટસનો છાપેલો છે તેવો બનાવી તેની ૦। ઇંચ પતળી સરખી ચીપ કાપવી અને તે અડધા ઇંચને તફાવતે દીશની કીનારીની ઉપર સફાઇથી સરખી હેઠેના પેસ્ટની ઉપર પાણીથી વળગાવવી, તે પછી ડાયમંડ યા ચોરસ જેવી જાળી વડે તેમ તેની ઉપર એવીજ બીજી ચીપોને એજ રીતે ગોઠવીને વળગાવવી અને દીશ સાથે વળગાવેલા બાહેરના છેડાઓને ખુલ્લા દેખાતા બંધ કરવા માટે એજ પેસ્ટની અડધી ઇંચ જાદી અને એક ઇંચ પોહોળી બીજી ચીપ સરખી કાપીને દીશની કીનારી ઉપર ઘણી સફાઇથી પાણીએ વળગાવીને તેની ઉપર પેસ્ટ મારકર્સ આવે છે તેનેથી કાંઇ નકશી પાડવી અને તે નહી હોય તો પછી ચમચાના ડાંડાના છેડાને ઉલટી બોરદુપરથી એની ઉપર જરા દાબવો, તેથી પણ તરેહ જેવું થશે. તે પછી ગરમ ભઠ્ઠીમાં યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું.

ટાર્ટ ચૉકોલેટ.

સોજું દુધ અથવા ક્રીમ બેમાંનું એક ભરેલું શેર ૧, દળેલી યા બારીક છુંદેલી ખાંડ શેર ૦।, સોજી ફ્રૅન્ચ ચૉકોલેટનો બારીક ભુકો તોળા ૫, તાજાં ઇંડાં ૪, ઘણી બારીક કાપેલી લીંબુની છાલ

તથા ચોખાનો આટો દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, તજનો બારીક ભુકો તથા નીમક દરેક ચમટી ૧.

ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવી સફેદીને કડણ કફ ચઢાવી બેઉને ભેળીને તેમાં દુધ યા ક્રીમ મેળવીને પછી બાકીનો બોજો બધો સામાન માહે ભેળવો. પછી એ મેળવણી સમાય તેટલાં દીશમાં પફ પેસ્ટ ટાર્ટનો છાપેલો છે તે બનાવીને દીશમાં કીનારી સુધી પાંથરી કીનારીને સરખી કાપીને પછી તેમાં આએ મેળવણી ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું.

ટાર્ટ મૉનીટર્સ.

પફ પેસ્ટ પાઇનો આએ ચોપડીમાં છાપેલો છે તે મુજબ પણ પોણા રતલ આટામાંથી માખણના બે એક સરખા ૦। ઇંચ જાદા કટકા વણીને તેને સરખા ગોળ કાપવા. પછી ટાર્ટ ઓપનમાં ભરવા જે બધી ચીજ લખેલી છે તેમાંની કોઇ પણ એક ચીજ શીરા વગર લેવી અને એ પફ પેસ્ટની ફરતી કીનારી એક ઇંચ જેટલી ખાલી રાખીને વચમાંના ભાગમાં સરખું મુકીને કીનારીની ઉપર ઇડાંની સફેદી લગાડી તેની ઉપર બીજો પેસ્ટનો કટકો મુકી અંદર ભરેલું બાહેર નીકળી પડે નહી તેમ ચપટ વળગાવીને પછી ઉપર ઇડાંની સફેદી ચોપડીને તેની ઉપર દલેલી યા છુંદેલી ખાંડ ચાળણીથી છાંટવી. પછી થોડી છોલેલી બદામની ઘણીજ બારીક સ્લાઇસને ઉપર ભભરાવી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું.

ટાર્ટ લીટલ લૅડીજ્.

ગીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦॥, સોજું માખણ રતલ ૦।, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦।, તાજાં ઇડાં ૩, જુદી જુદી જાતની જામ તથા જૅલી ખપ મુજબ.

આટામાં ખાંડ, માખણ તથા ઇડાં ભેળી પાણીથી કડણ બાંધી સાટો છાંટી વણીને બેવડું વાળી પાછું વણીને બેવડું કરી એજ રીતે બીજી બે વાર કીધા પછી ૦। ઇંચ જાદું વણી તેમાંથી સરખો ગોળ મોટો કટકો કાપી નકશીના હાથાના ચમચા યા કાંટાનો છેડો દાબી તે વડે કીનારીપર તરેહ પાડવી અને થાળી યા ભુંજવાનાં

પત્રાંમાં મુકી ગરમ ભઠ્ઠીમાં યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજી ઠંડું થાયને કીનારી પરની નકશી પાડેલી જગ્યા ખાલી રાખી બાકીની વચમાંની જગ્યામાં ગાડીનાં પૈડાંના આરાની કાની ધ્રણી સફાઇથી જામ યા જૅલી કોઇબી જાતની એક ખાતી વેળા ચોપડવી.

ટાર્ટ લૅત્સ.

પફ પેસ્ટ ટાર્ટનો છાપેલો છે તે ખપ જોગો બનાવવો અને થોડાં કોડીયાં અથવા પૅટી પૅન આવે છે તેને માખણ લગાડી તેમાં કીનારી સુધી સમાય તેટલા કટકા કાપીને અંદર મેલી ઉપર આવેલી કીનારીને છરી વડે સરખી કાપવી. પછી તાજાં ત્રણ ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટા વડે ખુબ તરેહ દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી બેઉને ભેળવું અને રાજબૅરી, સ્ત્રૉબૅરી અથવા કરંટ જૅલી યા જામ અડધા રતલને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ધીંગારે પીગળાવી તેમાં જરા જરા કરી ઇડાં ભેળાને પછી ઉતારી એ મેળવણીથી કોડીયાં ભરીને ગરમ ભઠ્ઠીમાં દસ મીનીટ ભુંજવાં.

ટાર્ટ લૅત્સ ૨ જાં.

ઉપર પેહલાં ટાર્ટ લૅત્સમાં લખ્યા મુજબનાં કોડીયાં અથવા પૅટી પૅનમાં પફ પૈસ્ટ મુકી તેમાં રાજબૅરી જામ કીનારી સુધી ભરવી અને પફ પેસ્ટ ટાર્ટ લૅત્સનો છાપેલો છે તે થોડો કઠણ બનાવી પતળો વણી તેની એક ઇંચના દશમાં ભાગ જેટલી પતળી ચીપ કાપીને તેને વળ દેવો અને ઝીણી જાળી પડે તેમ તેને કોડીયાંની ઉપર સરખું ગોઠવીને છેડા દાબી દેવા. પછી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવાં,

ટાર્ટ લૅત્સ તાપીયોકાનાં.

તાપીયોકા તોળેલા શેર ૦।ને સોજાં થોઇ પાણીમાં ચેરવી પાણી સુકાયને તેમાં એક શેર સોજું દુધ નાખી તદન ઘટ કરીને ઉતારવું અને ઠંડું થાયને બે તાજાં ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી દોહવી પતળી કરી સફેદીને કફ ચઢાવી એ બેઉ તથા મીઠાસ પુરતી ખાંડ ભેળી લીંબુનો રસ એક ચમચી નાંખવો અને ટાર્ટ લૅત્સ પેહલાંમ. લખ્યા મુજબ કોડીયાંમાં પફ પેસ્ટ મુકી માહે એ મેળવણી ભરીને મધ્યમ ભઠ્ઠામાં અથવા તંદુરમાં ભુંજવાં.

ટાર્ટ લૅત્સ સાબુ ચોખાનાં.

ઉપર ટાર્ટ લૅત્સ તાપીયોકાનાં છે તેજ મુજબ પણ તાપીયોકાને બદલે તેટલાજ સાબુ ચોખાને દુધમાં રાંધી પછી એને કોડીયાંમાં ભરીને ભુંજવાં.

ટીકીયા.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ખીમા ગોસ્ત અથવા મરઘીનો છાપેલો છે તેમાં જે પેહલો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા કરતાં બધો સામાન અડધો લઇને તેજ રીતે એ ખીમો તતરાવેલો પકાવવો અને ઠંડો થાયને એમાં ખટાસ પુરતો વલાતી સૉસ અથવા લીંબુનો રસ તથા ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો ભરીને કઠણ ઘી નાખીને માહે અપનો અપનો ચોખાનો આટો ભેળી સારીકાની મસળીને રોટલીના આટા જેવું કઠણ કરવું. તે પછી એના ઘણાં નાનાં ખાટાં લીંબુના કરતાં જરા મોટા બધા સફાઇદાર ગોળા કરવા અને તેને હથેલીપર મેલી આંગળાં વડે એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલા જાદા જરાબી ફાટફુટ વગરના બધા ટીકીયા થાપીને પછી એક મોટી કઢાઇમાં પુરતું ઘી નાખી ચુલે ધીમે બળતે મેલવું અને તે બરાબર કકડે એ ટીકીયા જરા છુટા છુટા મુકી હેઠેનું પડ ઘેરૂં લાલ તળાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તવાથા વડે ફેરવી નાખવું અને બીજું પડ એમજ તળાયને કાઢવાં. ઠંડાં થયા પછી એ ટીકીયા સારા લાગે છે.

ટીટોરી.

ચુંટેલી સોજી ટીટોરી તથા કાંદા દરેક શેર ૧, ઘી શેર ૦॥।, ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી શેર ૦।, ધાણાજીરાંનો મસાલો તોળો ૧।, નીમક તથા આદુ દરેક તોળો ૧, લસણ; દલેલી હળદ તથા મરી દરેક તોળો ૦॥, કોથમીર ઝુડી ૭ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૬ થી ૮, નાળીયેર ૧॥.

નાળીયેરને ખમણી તેમાંનાં અડધાંમાં ઠંડુ પાણી ઘટે તેટલું ભેળીને અડધો શેર દુધ કાઢવું અને બાકીનાં અડધાંને ઘણુંજ બારીક પીસવું. એક કોડીનાં વાસનમાં આમલીને પાશેર ઠંડાં પાણી સાથે એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને તેનું ડોહરૂં કાઢવું.

ટીટોરીને સોજી ધોવી. કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળા સાથનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઈ બેઉને સાથે પીસવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી તદનજ કલઇવાળી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારીને પીસેલું નાળીયેર ભેળી તેને લાલ કરીને બધો મસાલો તથા ટીટોરી નાખી નાળીયેરનું દુધ રેડી નીમક નાખી ઢાંકણ ઢાંકીને ધીમે બળતે રાખવું અને ટીટોરી ચરવા આવેને આમલીનું ડોહરૂં ભેળી ઘી પર આવે ત્યારે ઉતારવું.

ટીટોરી ૨ જી.

ચુંટેલી સોજી ટીટોરી શેર ૧, કાંદા તથા ટામેટાં દરેક રતલ ૦।, નવી કોકમ તથા સોજું નાળીયેર દરેક તોળા ૨॥, આદુ તોળો ૦॥।, ધાણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, દળેલી હળદ તથા મરી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૩, એળચી તથા લવંગ દરેક ૧૦, તજનો કટકો ઇંચ ૧.

કોથમીરનાં કુમળા ડાંખળાં સાથનાં પાદડાં લઇને ધોવું અને આદુને છોલી એ બેઉ ચીજને નાળીયેર સાથે બારીક પીસવું. કોકમને સાફ કરી બરાબર ધોઇને બારીક પીસવી. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળીને કાઢી લઇને ઘીમાં હળદ, મરી, ધાણાજીરાંનો મસાલો તથા બધો પીસેલો મસાલો નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને એ તળાવાનો સોહડમ નીકળે અને જરા લાલ થાયને માહે ત્રણ પાશેર પાણી રેડી ટીટોરીને ધોઇને તે તથા નીમક ભેળી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમી આંચે રાખવું અને ટીટોરી જરા ચરે તેટલાં જો પાણી સુકાય તો ઢાંકણ પર જરા પાણી આવી તે ગરમ થાયને માહે રેડવું અને આગ્એ ચોપડીમાં પીચ, ઍપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છોલવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે ટામેટાંને છોલી કટકા કાપીને તૈયાર રાખી ટીટોરી ચરે અને થોડું પાણી રેડ ત્યારે ટામેટાં, પીસેલી કોકમ તથા તળેલા કાંદા ભેળવો અને બધું ચરીને ઘી પર આવેને ઉતારી એળચી, લવંગ તથા તજને બારીક છુંદીને તે ભેળવું.

ટીંટોરી કાઢવાની રીત.

ટીંટોરી કાઢવાના સફેદ ચપટા વાલ આવે છે તેને ઠંડા પાણીમાં ત્રણ કલાક ભીંનવી રાખવા. ચણાની ટીંટોરી કાઢવી હોય તો તેને ચોવીસ કલાક એમનજ પાણીમાં ભીનવવા. પછી પાણીમાંથી કાઢીને ધોતાં ભીનવેલાં કપડાંને હાલકી ટોપલી અથવા કરંડીયાનાં ઢાંકણાંમાં પાંથરીને તેમાં વાલ યા ચણા મુકીને તેની ઉપર હેઠેનાં કપડાંના ચારે છેડા ઢાંકી લેવા અને તેની ઉપર અવારનવાર ઠંડું પાણી છાંટયા કરવું. પછી જ્યારે વાલ યા ચણાની અંદરથી અડધી ઈંચ જેટલા પીલા ફુટે ત્યારે માહેથી કાઢી લેવું. પણ એને અમથું હાથ વડે છોલતાં મેહનત પડે છે માટે ઠંડાં પાણીમાં નાખીને પછી છોલવું. બીજી રીતે ટીંટોરી કાઢવી હોય તો મટોડાંની જમીનમાં ખાડો ખોડવો અને વાલ અથવા ચણાને થોડી રેતીની સાથે મેળાને ખાડામાં ભરી તેની ઉપર એક ઈંચ જેટલું જાડું રેતીનું પડ પાંથરીને ઉપર મુજબ માહેથી પીલા ફુટે ત્યાં સુધી દરરોજ તેમાં પાણી સીપવું. પછી કાઢીને ધોયા પછી ઉપર મુજબ ઠંડાં પાણીમાં નાખીને છોલવી. તોળેલા એક શેર વાલની છલતાં કાઢેલી ટીંટોરી તોળેલી બે શેરને આસરે નીકળશે.

ટાંકલી કેમ બનાવવી.

વેલાતી પડાની ખાંડ જેને લોફ શુગર કેહ છે તેને ઘણીજ બારીક દલાવવી અને એક રતલ અરબ્બી ગુંદરને અડધા શેર ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખીને બરાબર પીગળાવવો. પછી સાફ માર્બલની ઉપર ખાંડનો ઢગળો કરીને તેની વચમાં ખાડો પાડી તેમાં ઘટે તેટલો થોડોજ પીગળાવેલો ગુંદર રેડીને રોટલીનો પોચો બાંધેલો આટો હોય તેવું સોજી છરીથી મેળવીને નરમ કરવું અને તેની અંદર કોઇ પણ જાતનું ઍસૅન્સ યા સુંઠ કે તજનો અથવા એવીજ બીજી ચીજનો ઘણોજ બારીક પાઉડર નાખી સારીકાની મેળવવું. ત્યાર બાદ એજ પથરની બીજી બાજુપર થોડો સ્ટાર્ચ ભભરાવી તેની ઉપર એ બાંધેલી ખાંડ મુકી સફાઇદાર લીસી વેળણથી એક ઇંચના આઠમા ભાગ જેટલું વણી તેની ઉપર સ્ટાર્ચ તથા દલેલી ખાંડ ભભરાવી હયેલી ફેરવી ઉપર સફાઇ કરીને પછી પત્રાંના કટરથી ગોળ યા બીજા કોઇ પણ આકારની ટાંકલીઓ કાપી પાટીયાંની ઉપર છુટી

છુટી મુકીને તડકે સુકવવી અથવા સુકાવા માટે જરાવાર ઠંડી ભઠ્ઠીમાં મુકવી. પડાની ખાંડને બદલે ઘણી સોજી સફેદ બારીક બુરા ખાંડ પણ ચાલશે. પણ બનતાં સુધી પડાની ખાંડજ લેવી.

બે રતલ ખાંડની ટીકડી બનાવવા માટે માહે જાયફળનું તેલ અડધો તોળો ને પાંચ વાલ મેળવું. સવા રતલ ખાંડમાં સુંઠનો, લવંગનો યા તજનો ઘણોજ બારીક પાઉડર હદી તોળા નાખવો! બે રતલ ખાંડમાં ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલા, લીંબુ, રાજબૅરી, રોજ, પેપરમીન્ટ યા બીજું કોઈ પણ જાતનુ ખાવાને બરનું ઍસૅન્સ ય તેલ ટેસ્ટ મુજબ થોડું મેળવું અને રંગીન ટીકડી બનાવવા માટે Briton's Vegetables Colour આવે છે તેમાંનો કોઈ પણ જાતનો રંગ થોડો નાખવો.

ડોહરૂં ગોળ આમલીનું.

સોજે ગોળ શેર ૧, કાંદા શેર ૦ાા, ચીંગારા કાઢેલી આમલી શેર ૦ા, ઘી તોળા ૫, ચોખાનો આટો અથવા ચણાનો આટો તોળા ૨, નીમક ઉપસેલી ભરેલ્ફ ચમચી ૧, છુંદેલું જીરૂં; દળેલાં મરી તથા ધાણાજીરાંનો મસાલો દરેક તોળો ૦ા, દલેલી હળદ વાલ ૫ એટલે બેઆનીની ભાર, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨.

કોડીનાં વાસણમાં એક શેર ઠંડાં પાણી સાથે આમલીને એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરૂં કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દઇ ગોળનો ભુકો કરીને એમાં પીગળાવીને જાંજરાં કપડાંથી અથવા ફુરતીનની નેટનાં કટકાને બેવડો કરીને તેમાંથી ગાળવું. કોથમીર મરચાંને ધોઈને ઘણું બારીક કાપવું. પછી કાંદાને છોલી ઘણો બારીક ભુકો કાપી તદન કલઇવાળી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળી તેમાં બધો સામાન મેળી લાલ ભુંજીને છેલ્લે આટો મેળવી તેને જરા ભુંજીને પછી માહે ગોળ આમલીવાળું ડોહરૂં રેડી નીમક નાખી બધું મેળવીને બરાબર એક કકરો પાડીને ઉતારવું. સેકતાની સીંગ હોય તો મજાહની કુમળી પણ જાદી મોટી છ સીંગને છોલી તેના સવા ઇંચ લાંબા કટકા કાપી ચાર ચાર કટકાના વાખ અથવા દોરાથી ઝુડીઓ બાંધી નરમ બાફીને ગોળ આમલીવાળું ડોહરૂં રેડયા પછી કકરો પાડતી વેળા માહે સાથે એ પણ નાખવી. એ ડોહરૂં મજાહનું થાય છે એને ખીચડી સાથે ખાવું.

તજના ડ્રૉપ્સ.

દલેલી ખાંડ રતલ ૧, તજનો ઘણોજ બારીક પાઉડર જેવો ભુકો તોળો ૧। અથવા તજનું તેલ ચમચી ०॥.

ખાંડને કલઇવાળી તપેલીમાં નાખી માહે ઠંડું પાણી એક પાશેર રેડી તજનો ભુકો અથવા તેલ ભેળી ઇંગારે મુકી અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને ઘણો ઘાડો શીરો કરવો. પણ શીરો તપાસવા માટે ચમચામાં જરા કાઢીને રકાબીમાં ઠંડું પાણી ભરી તેમાં જરા નાખવો. જો શીરો પાણીમાં પંથરાઇ જાય તો નહી થયલો સમજવો, પણ એક ગમ ઠરેલો રેહ તો તે તૈયાર થયલો જાણીને તુર્તજ ઉતારી આગમચથી તદનજ કલઇ ભરેલા સાફ ખુનચાને જરા ઑલીવ ઑઇલ લગાડીને તૈયાર રાખી તેમાં તૈયાર શીરો રેડી દેવો અને જરા બંધાવા આવેને નાના કટકા થાય તેમ કાપ મુકી બરાબર બંધાયને કટકા કાઢવા.

તરકીશ દીલાઇટ.

જાડી છુંદેલી ચીનાઇ શાકર અથવા લોફ શુગર અને તે નહીજ હોય તો પછી તદન સોજી પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ એ ત્રણમાંનું જે એક હોય તે રતલ ૧, સોજું જૅલેતીન આંઉસ ૧ એટલે તોળા ૨॥, ઘણીજ બારીક પાઉડર જેવી દલેલી યા છુંદીને મલમલથી ચાળેલી ખાંડ તોળા ૪, Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, વૅનીલા ઍસૅન્સ ટીપાં ૪૦, લૅમનનું ટીપાં ૨૫ અથવા રોજનું ટીપાં ૮. એ ત્રણમાંથી કોઇબી એક જાતનું ઍસૅન્સ, લીલો રંગ અથવા રંગ આઇસક્રીમનો ખપ મુજબ.

એક પાશેર ઠંડાં પાણી સાથે કોડીનાં બોલમાં જૅલેતીનને અડધો કલાક યા બને તો તેથી પણ વધુ વખત ભીનવી રાખવું. તે પછી તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ખાંડ નાખી માહે એક પાશેર ઠંડું પાણી ભેળીને ધીમી આંચે ઉંઘાડું મુકવું અને બધી ખાંડ બરાબર પીગળી જાય ત્યારે માહે પેલું ભીનવી રાખેલું જૅલેતીન તેમાંનાં પાણી સુધાંજ નાખી રૂપાંનો યા લાકડાંનો ચમચો ફેરવ્યા કરવો. કારણ એમજ રાખ્યાથી ઉભાવા માડે છે. પણ વળી એ બેસાડવા

માટે ઉપર ઉપરથીજ ચમચો ફેરવ્યાથી હેઠેથી ડાજીને પોપડી બંધાય છે, માટે તપેલીનાં તળીયાંમાં તેમજ તપેલીની ફરતી બોરડુ પર ચમચો ઘસ્તાં જઇનેજ ઘુંટવું જોઇયે. જ્યારે અંદર ફીણુ આવવા માડે ત્યારે અંદરથી ચમચાને ઉંચકીને આડો પકડી તેની ઉપર વળગેલી મેળવણીને પાછી માહે ટપકવા દેવી. એ રીતે અવારનવાર તપાસ્યા કરવું અને ચમચાની ઉપરથી પતળું રેળાની કાની જ્યારે ઉતરે નહી પણ મેળવણી ઘણી ઘટ થઇ બંધાય તેવી જરા કડણુ જેવી ચમચાની ઉપરથી પડવા લાગે ત્યારે ઉતારવું અને શાકરીયા ખાંડની નાખેલી હશે તો જરા રેહતાં ઉપર મેલ બંધાશે તેને ચમચાથી કાઢી નાખીને મેળવણી તદન નીતરી કરીને ઉપર ત્રણ જાતનું ઍસૅન્સ છાપેલું તેમાંથી ગમે તે એક જાતનું લખ્યા જેટલું ઍસૅન્સ પેહલે ભેળીને જરા ચાખી જોવું. અને બરાબર ટેસ્ટ લાગે તો પણ દીલાઇટ બંધાયા પછી ઍસૅન્સનો ટેસ્ટ ઘણો કમતી થઇ જાય છે માટે તે મુજબ બીજું જરા વધારે નાખવું અને દીલાઇટ ગોલાબી રંગની કરવી હોય તો રંગ આઇસક્રીમનો છાપેલો છે તે જરા જરા કરીને ભેળીને મેળવણી લાલ દાડમના રંગની કરવી. એકદમ રંગ નાખવો નહી તેથી કદાચ ઘણું લાલ થઇ જાય. જો લીલી દીલાઇટ કરવી હોય તો વૅજીટેબલનો વેલાતી રંગ આવે છે તેનાં ફક્ત ચારથી પાંચજ ટીપાં ભેળવાં. તે પછી દીલાઇટ એક ઇંચ જાદી થાય તેટલી તદનજ આખી સેજ પણ ખોપડી નીકળેલી નહી હોય તેવી ઍનેમલની અથવા કોડીની થાળી યા મોટી સુપ પ્લેટને પાણીમાં બોળી પાણી કાઢી નાખીને પછી તેમાં મેળવણી રેડી ઠંડું થાયને ચોવીસ કલાક ઢાંકી રાખવું અને બરાબર ઠરીને બંધાયલું લાગે તો પછી કીનારી પરથી અંગોઠા વડે અળગું કરીને ઉપાડી જોવું અને ઉપડે તેવું લાગે તો પછી પેલી દલેલી બારીક ખાંડમાં કૉર્નફ્લૉઅર ભેળી દીલાઇટની ઉપર તે જરા છાંટીને પછી હાથ વડે બરાબર ચોપડવું. પછી સાફ ટેબલ અથવા પાટીયાં ઉપર એ ખાંડ છાંટી સુપ પ્લેટ યા થાળી જેની અંદર દીલાઇટ હોય તેને અળગી કીધેલી કીનારી તરફથી ચુંથાય નહી તેમ આખી બધી દીલાઇટને આંગળાંથીજ ઉપાડીને ટેબલ યા પાતળા ઉપર ઉલટાયલી કાઢવી અને તે ઉપાડેલાં પડની ઉપર એજ ખાંડ પુરેતી છાંટીને પછી હાથ વડે ચોપડીને

પછી ચાલતી ધારદાર છરીથી એકથી સવા ઈંચ જેટલા સમ ચોરસ કટકા કાપીને તેને પેહલે ખાંડમાં ખરમોટીને પછી હલકે હાથે દાબી દાબીને પુરતી એજ ખાંડ બધાં પડ ઉપર વળગાવવી. એ દીલાઇટ ઘણી સરસ થાય છે. જો દીલાઇટ પીળા રંગની કરવી હોય તો દીલાઇટ બનાવવાની આગમચ એક ચમઠી ભરી સોજી ખરી કેસરને આગે ચોપડીમાં સેકીને વાટેલી અથવા છુંદેલી કેસર છે તે મુજબ જરા સેકી બારીક વાટીને અડધી ચમચી કકડતાં પાણીમાં બરાબર મેળવીને તૈયાર કરી રાખવી અને ઉપલી રીતે દીલાઇટ બનાવીને ચુલેથી ઉતાર્યા પછી તેમાં લૅમન, ઍસૅન્સ તથા દીલાઇટ ફીકા પીળા રંગની થાય તેટલાં થોડાંજ ટીપાં કેસરનો રંગ ભેળવો. પણ જો રંગ ઘેરો કરવો હોય તો થોડાં ટીપાં વધારે નાખવાં. પણ એ રંગ વધારે નાખવો નહી તેથી કેસરનો સ્વાદ આવશે. ઉપર લખ્યા મુજબ કદાચ ચોવીસ કલાકમાં દીલાઇટ બંધાય નહી તો પછી બાજો એક દાહડો વધુ રાખીને પછી કાઢવી. રંગીન દીલાઇટ પસંદ નહી હોય તો કોઇ પણ જાતનો રંગ નાખવો નહી. તુર્તજ ખાવા માટે દીલાઇટ જોઇતી હોય તો આઇસના નાના કટકાઓને એક થાળીમાં મુકીને પછી દીલાઇટ ભરેલું વાસણ તેની ઉપર મુકવું, તેથી થોડાં વખતમાં બંધાઇ જશે. પછી ઉપલીજ રીતે કાઢીને ખાંડ લગાડવી. પણ આઇસને લીધે એ પસર્યા કરે છે અને વધુ વખત રેહતી નથી. કૅરોસીનના ચુલા ઉપર પણ એ મજાહની બની શકે છે. દીલાઇટ પાણીમાં બનાવવાને બદલે ઘણા સોજાં ગોલાબમાં બનાવેલી વધારે સારી થશે.

ત્રાઇફલ.

રાજબૅરી જામ રતલ ૦॥, નાનાં સ્પંજ કેક છ વજન તોળા ૧૮, બદામનાં ઝીણાં મકરૂન તથા રેતેફ્યા બીસ્કીટ દરેક રતલ ૦।, છુંદીને મલમલથી ચાળેલી બારીક ખાંડ તોળા ૫, નવી બદામની બીજ તોળા ૨॥, શૅરી પાઇંટ ૦॥, ઈંડાં ૩ ની સફેદી, બીસ્કીટ સૅવૉય ૨૬, તીપ્સી કેકમાં રેડવા માટે તેમાંજ છાપેલું છે તેવું તૈયાર બનાવેલું કસ્ટર ભરેલું પાશેર ૨.

બદામને છોલી ધોઇને બારીક સ્લાઇસ કાપવી. તેર સૅવૉય બીસ્કીટનાં એક પડ ઉપર બધી જામ ચોપડીને બીલોરનાં ઉંડાં ગોળ

દીશમાં જૅલીનું પડ ઉપર આવે તેમ સરખી ગોઠવીને મુકયા પછી બાકીની તેર બીસ્કીટને દાબીને તેની ઉપર મુકીને પછી તેની ઉપર શૅરી રેડી બે કલાક રાખીને માહે બધો પચવા દેવો. ત્યાર બાદ તેની ઉપર મકરૂન તથા રૅતેફયા ગોઠવીને તેની ઉપર સફાઇથી સ્પંજ કેકને સરખાં મુકીને તેમાં બદામની સ્લાઇસ ખોસીને ઉપર પેલું તૈયાર કસ્ટર રેડવું. તે પછી ઇંડાંની સફેદીમાં ખાંડ નાખતાં જઇને કફ ચઢાવી છેલ્લે ઉપરથી તે રેડવી.

લાઇફ્લ રંજુ.

મોટાં સારાં જાતનાં દસ સપરચનને છોલી તેની ચાર ચીર કાપી અંદરનો ગાંઠ કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી બાકીનાંની પતળી કાતરીઓ કાપવી અને એક કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એ સ્લાઇસ નાખી માહે સોજી ૦। રતલ ખાંડ તથા અડધાં લીંબુની બારીક કાપેલી છાલ ભેળી નાના નવ ચમચા ઠંડું પાણી નાખી ઢાંકીને ધીંગારે મુકવું અને સપરચન તદન નરમ થાયને ઉતારી ઉંચાઢીને ઠંડું થવા દેવું. ત્યાર બાદ તાજાં બે ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટા વડે ખુબ દોહવી સફેદીને કડણ કફ ચઢાવીને એ બેઉ ભેળી તેમાં બીજી ૦। રતલ ખાંડ મેળવી અડધો શેર દુધ રેડીને બધું કલઇવાળી તપેલીમાં ચુલે મેલીને ઘુંટયા કરવું અને ઘટ થાયને ઉતારી ઠુંડું થાયને સપરચનવાળી મેળવણી સાથે ભેળીને એક દીશમાં ભરવું. પછી ભરેલી એક પાશેર ક્રીમમાં છઢી તોળા ખાંડ તથા એક ચમચી વૅનીલા ઍસેન્સ મેળવીને દીશમાં ભરેલી મેળવણીની ઉપર રેડીને આઇસથી ભરેલી થાળીની ઉપર મુકીને ઠંડું કરવું.

તળેલા કાંદા પટેટા.

વચલા કદના એક શેર સોજા પટેટાને છોલીને તેનાં જાદાં જેવાં વેફર કાપવાં અને એ ડુબતાં રેહ તેટલાં પુરતાં ઠંડાં પાણીમાં સપાટ ભરેલી ત્રણ ચમચી નીમક પીગળાવીને તેમાં વેફરને એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી સોજા ધોવાં. ત્યાર બાદ એક પાશેર મોટા કાંદાને છોલી ઘણા બારીક સેવ જેવા કાપી મોટી કઢાઈ યા કલઈ ભરેલા પાટીયામાં એક શેર ઘી નાખી તેમાં કકરા બદામી રંગનો તળીને કાઢી લીધા પછી વેફર નાખ્યા તેને વારંવાર ફેરવવાં નહી, તેથી ભાગી

જશે માટે હેઠેથી થેાડાં તળાય પછી સંભાળથી ફેરવી એજ રીતે ઘણે વારે પાછાં ફેરવી બરાબર બદામી રંગનાં તળાયને માહે કાંદેા ભેળી જરા વારે ઉતારીને થેાડાં ઘી સુધાંજ કાઢવું. એ કાંદા પરેઠા સારા લાગે છે.

તળેલા ચેાખા.

એક ટીપરી રાંધવાના સેાજા ચેાખાને ચુંટી કલઇવાળી તપેલીમાં સેાજાં ધેાઇ માહે એક પાશેર સેાજું દુધ તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી ઇંગારે મુકી કેાઇ વખ્ત ચમચ ફેરવવી અને બધું દુધ બળીને તદન કડણ થાયને ઉતારી સાફ પાટીયાંની ઉપર ઘઉંનેા આટેા ભભરાવી તેની ઉપર એ રાંધેલા ચેાખા મુકી હલકે હાથે ઉપર વેળણ ફેરવીને પેાણી ઇંચ જાડું કરવું. તે પછી બંધાઇને કડણ થાયને એના ત્રણ ઇંચ સમચેારસ કટકા કાપીને કાઢી લઇ પેણામાં ઘીમાં લાલ તળીને કાઢયા પછી બેઉ પડ ઉપર પુરતી ખાંડ ભભરાવવી અથવા ઍપ્રીકેાટ જામ ચેાપડવી.

તળેલા પઉવા.

સેાજા નવા એક ટીપરી પઉવાને ચુંટીને નવટાંક ઘીમાં બદામી રંગના તળવા. સેાજાં અડધાં નાળીયેરનેા સફેદ ભાગ બારીક ખમણવેા. ૦ા તેાળેા નીમકને બારીક વાટવું. ચાર ઝુડી કેાથમીરનાં પાદડાંને ધેાઇ કેારડાં કરીને બારીક કાપવાં. દલેલાં મરી ૦ા તેાળેા લેવાં. પછી એ બધાંને ભેળી લીંબુ નીચવીને ખાવું.

તળેલી અંબાર.

સમારી નીમક લગાડીને રાખ્યા પછી આટેા લગાડીને સેાજી ધેાયલી અંબાર એક રતલ લેવી અને તેનેા સરખેા ઢગળેા કરવેા. પછી બારીક સેવ જેવા કાપેલા કંદાના એ અંબાર જેટલા ચાર ઢગળા કરવા. છેાલેલી લસણની દસ કળીનેા ભુકેા કાપેલા. ચાર ઝુડી કેાથમીરનાં પાદડાં તથા મેાટાં લીલાં ત્રણ ચાર મરચાંને ધેાઇ કેારડું કરીને બારીક કાપવું. ચાર દલદાર કાચી કેાયળ કેરીને છેાલી ગેાટલી કાઢી નાખીને ઝીણા કટકા કાપવા. ધાણાજીરાંનેા મસાલેા ઉપસેલો ભરેલી એક ચમચી, દલેલી હળદ, મરચાંની ભુકી તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચી લેવી અને ઉપલા સઘળા સામાનમાં

ઉપસેલી દાઃ ચમચી નીમક ભેળીને તેમાં અંબાર તથા કાંદાને સારીકાની સંડાવવું. પછી એક મોટી ઉંડી લોઢી અથવા કલઇ ભરેલા પેણામાં અડધા શેર ઘીને ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને તે બરાબર કકડેને તેમાં એ સંડોવેલી અંબાર બધા મસાલા સાથેજ નાખી ધીમી આંચે રાખી ફેરવ ફેરવ કરવું અને બધું બરાબર તતરીને ઘી પર આવેને ઉતારવું.

તળેલી કોળમી.

મોટી તાજી કોળમી કુડી ૧।।, ઘી પાશેર ૧।।, કાંદા તોળા ૫, લીલાં મરચાં તોળો ૧।।, આદુ તોળો ૦।।, લસણની મોટી છુટી કળી ૧૫, જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, આખાં કાળાં મરી ૨૦, કોથમીર ઝુડી ૪, નીમક ખપ મુજબ.

કોળમીને સમારી અંદરનો કાળો દોરો કાઢી નાખી પુરતું નીમક લગાડીને પંદર મીનીટ રાખ્યા પછી ચોખાનો આટો લગાડીને સોજી ધોવી. કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથનાં પાદડાં લઇ એ તથા મરચાંને ધોઇ આદુ લસણને પણ છોલીને ધોવું. કાંદાને છોલવા. પછી એ બધા સામાનમાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી બારીક પીસીને એમાં કોળમીને ખરમોટી પંદર મીનીટ રાખવું. ત્યાર બાદ કલઇવાળી મોટી કઢાઇમાં ઘી કકડાવી તેમાં મસાલા સાથેજ કોળમી નાખી ઢાંકીને ધીમી આંચે રાખી અવારનવાર ઉંધાડીને ચમચ ફેરવવી અને કોળમી નરમ થઇ ઘી પર આવેને ઉતારવી. કોળમી ઘણી મોટી હોય તો એકથી સવા કુડી લેવી. પણ એ એમ ચરશે નહી માટે ઢાંકણ પર પાણી આપ્યા કરવું, પણ તે અંદર નાખવું નહી અને ઉપર મુજબ કોળમી ચરીને ઘી પર આવેને ઉતારવું. ખટાસ પસંદ હોય તો ચીચોરા કાઢેલી બે તોળા આમલીને કોડીનાં વાસણમાં નાના પાંચ ચમચા સોજાં સરકામાં પોણો કલાક રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરૂં કાઢી કોળમી ચરીયા પછી માહે એ ભેળવું અને ઘી પર આવેને ઉતારવું. સાધારણ રીતે કોળમી તળવી હોય તો ઉપર મુજબ કોળમીને ધોયા પછી દલેલી હળદ, મરી તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ભેળીને એમાં કોળમીને ખરમોટીને ઉપર લખ્યા જેટલું ઘી કકડાવીને એજ રીતે એ કોળમીને તળવી. એમાં આમલીનું ડોહરૂં નાખવું નહી.

તળેલી તલ્લી.

સોજી તાજી નર બકરાની તલ્લી ૩, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી તથા હળદ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, મેાટું લીલુ મરચુ ૧, ઘી તોળા ૫.

કોથમીર મરચાંને ધોઇ કોરડું કરી પીસીને એમાં બીજો બધો સામાન ભેળવો. પછી તલ્લીને સાફ કરી સોજી ધોઇ ઉપસેલી બોરદુ પેર બે છુટા આડા કાપ મુકીને બધો મસાલો બરાબર લગાડી ધીમે બળતે નાના પેણામાં ઘી કકડાવીને તેમાં તલ્લી મુકી તળાતી વેળા તવાથા વડે દાબ્યા કરવી અને બેઉ પડ બરાબર તળવાં.

તળેલી બદામ દરાખ.

સોજી નવી બદામની બીજ; કીસમીસ દરાખ; સફેદ મેદા ખાંડ તથા સોજું ઘી દરેક નવટાંક.

આજે ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી ધોઇ લુછીને આડા બબે કટકા કાપવા અને દરાખને સાફ કરી સોજી ધોઇને કોરડી કરવી. પછી ઘીને કઢાઇમાં બળતે મેલી બરાબર કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે અંદર બદામ નાખી આંબરાંની ચમચથી ફેરવ્યા કરી વેગી બદામી રંગની થાય કે તુર્તજ કઢાઇ ઉતારીને ઝારાથી કાઢી લઇ પાછી કઢાઇને ચુલે મેલીને અંદર દરાખ નાખીને તેને લાલ તળવી, કાળી થવા દેવી નહી. પછી ઉતારીને કાઢી બદામમાં નાખી ખાંડ ભેળીને અમથી ખાવી અથવા સીંગર યા સમોસામાં ભરવા લખેલું હોય તેમાં એ ભરવું. ઘીમાંથી બરાબર ધુંમાડો નીકળવા આગાઉ તેમાં તળવા માટે કાંઇ પણ નાખવું નહી. કારણ તેવાં ઘીમાં નાખ્યાથી પછી કકરૂં થતું નથી પોચુંજ રેહ છે, માટે લખ્યા મુજબજ કકડાવવું જોઇયે.

તળેલા બોટી પટેટાની સળી.

નર બકરાના નેસ વગરનાં સોજાં નકી ગોસ્તની મોટી સોપારી જેટલી પંદર બોટી લેવી અને તેનો ખીમો થઇને ગોસ્ત છુટું પડી જાય તેમ નહી તોપણ બેઉ પડને ઢીમડાં ઉપર બરાબર છરા વડે

છુંદવાં. પછી સવા તોળો આદુ તથા પાંચ વાલ એટલે બેઆની ભાર લસણને છોલી છુંદીને તેનો રસ કાઢી તેમાં ૦૧ તોળો વાટેલું નીમક ભેળાને તેમાં બધી બોટીઓને ખરમાટીને રકાબીમાં પાશે પાશે મુકી બેથી હઠી કલાક આળણી યા બોયાં તળે ઢાંકી રાખવું, તેટલાં થોડા પટેટાને ભુકો થઇ જાય તેટલા બધા નરમ નહી તો પણ સાધારણ નરમ બાફી છાલ છોલીને તેના પણ બોટીના જેટલાજ મોટા વીસ કટકા કાપવા અને બોટી આથીયાને બરાબર વખત થાય પછી બોટીઓ જે છુંદયાથી ચપટી જેવી થઇ જાય છે તેને વીટાળાને પાછી સરખી ગોળ કરીને પછી નવા ખુતારાની સળાના પાંચ ઇંચ લાંબા પાંચ કટકા લઇ એ અકેક સળામાં એક પટેટાનો કટકો અને એક બોટી એમ અવારનવાર એક સળામાં ચાર પટેટાના કટકા અને ત્રણ બોટી અકેકને ગાળે ગાળે પણ બધું બરાબર અથડાવીને બોસવું. પછી બે ઇંડાંને એક રકાબીમાં ભાંજી તેમાં બે ચમઠી નીમક નાંખી ખાવાના કાંટા વડે સારીકાની હોહવીને પતળાં કરી સળામાં બોસેલી બોટી તથા પટેટાની ઉપર આંગળાંથી ચોપડીને પછી પાંઉનું ક્રમ્બસ એટલે ક્રીમ પાંથરીને તેમાં સળાને રોળી દાબી દાબીને તેની ઉપર ક્રમ્બસ પુરતું વળગાવવું. ત્યાર બાદ મધ્યમ બળતે પેણામાં ઘી કકડાવી તેમાંથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે રકાબીમાનાં બાકી રહેલાં ઇડાંમાં સળાઓને બોળીને ફરીથી છેલ્લે ઇંડું લગાડયા પછી પેણામાં સેજ છુટી છુટી સળીઓ મુકી બધી તરફથી એક સરખી ફીકી લાલ કકરી તળવી. થોડાં ઘીમાં એ સળી તળવી હોય તો લોઢી ઉપર થોડુંજ ઘી નાખી તે ઉપર મુજબ કકડે ને તેમાં તૈયાર કીવેલી સળાઓ મુકવી. પણ એ રીતે તળતાં સળી ત્રણ ધારી થાય છે એટલે એક તરફથી તળાયને ફેરવી બીજી બોરફ અને તે પછી ત્રીજી તરફથી મજાહની કકરી પણ ફીકી લાલ તળવી. ઉપર મુજબ બોટી આથવાને બદલે આએ ચોપડીમાં પટેટાના હાડીઆપ છાપેલા છે તેમાં બીજી રીતે ચાપ બનાવવા માટે જે મસાલો લગાડવા છાપેલું છે તેવો મસાલો બનાવીને તેમાં બે કલાક બોટીઓને આથી રાખ્યા પછી ઉપર મુજબના બાફેલા પટેટાના કટકા સાથે એ બોટીઓ બોસીને એજ રીતે તળવી. રાંધેલાં ગોસ્તની સળી બનાવવી હોય તો નેસ વગરનાં નકી ગોસ્તની ઉપર લખ્યા કરતાં જરા મોટી પંદર બોટી લેવી અને આએ ચોપ-

ડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમાં લખયા મુજબ પણ ઘણી નરમ નહી તોય બરાબર ચરેલી સેજ એવી સાથની પકાવી ઉપર મુજબના બાફેલા પટેટાના કટકા સાથે સળીમાં પોસ્વી અને એની ઉપર એમજ પુરતું ક્રીમ વળગશે નહી માટે એ સળીમાં પોસેલી બોટી તથા પટેટાની ઉપર આંગળી વડે ગોસ્તમાંની એવી ચોપડીને પછી બોટી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ક્રીમ પાંથરી તેની ઉપર મુકી દાબીને બધે પુરતું ક્રીમ વળગાવવું અને એ સળી મસાલાની કરવી હોય તો પટેટાના હાડીચાપમાં બીજી રીતે બનાવવા માટે જે મસાલો છાપેલો છે તેવો મસાલો બનાવવો યા એ ચાપ બીજી રીતે કરવા માટે બે રીતનો મસાલો બનાવવા છાપેલું છે તેવો મસાલો બનાવવો અને એ ત્રણમાંથી જે એક રીતે મસાલો કીધો હોય તેને એ રાંધેલી ખારી બોટીઓની ઉપર ચોપડીને પછી બાફેલા પટેટા સાથે એ બોટીઓને સળામાં પોસીને એ કોઇબી રીતની બનાવેલી સળાઓ હોય તેને ક્રીમ લગાડી ઇડાંમાં બોળીને ઉપર મુજબ તળવી.

બીજી રીતે બોટીની સળી કરવી હોય તો ઉપર આથવા માટે ગોસ્તની બોટી કરવા લખ્યું છે તેના કરતાં જરા મોટી અધાર બોટીઓ કાપવી અને તેને તેજ રીતે ઠુંદયા પછી પોણો તોળો આદુ તથા લસણની જાદી ત્રણ કળીઓને છોલી ઠુંદીને તેમાં ૦၊ તોળો નીમક ભેળીને બોટીઓની ઉપર એ જ ા જરા બધે સરખું ચોપડી એક સુપ પ્લેટમાં મેલી એ બરાબર ડુબે તેટલો જલદ સરકો એની ઉપર રેડી ત્રણ કલાક આથી રાખ્યા બાદ સરકામાંથી કાઢી અને ઉપર મુજબના બાફેલા પટેટાને છોલી તેની એક ઇંચના વ્યાસની અને અડધી ઇંચ જાદી બધી એક સરખી ગોળ કાતરીઓ કાપવી અને અકેક સળામાં ત્રણ ગોસ્તની બોટી અને પટેટાની ચાર કાતરી અકેકને ગાળે ગાળે સરખી અથડાવીને પોસ્વી. તે પછી ઉપર મુજબનાં દાહવેલાં ઇડાંમાં સળાને બરાબર બોળીને પછી પાતળા ઉપર ક્રીમ પાંથરી તેની ઉપર સળીને હથેલીથી રોળીને પુરતું ક્રીમ વળગાવ્યા પછી પેણામાં ઘી કકડાવીને મજાહની કકરી લાલ તળવી. એને ક્રીમ લગાડયા પછી પાછું ઇડું લગાડવું નહી. એ સળી મજાહની જાદી સરખી ગોળ થાય છે. માદીનું ગોસ્ત હમેશ ચરવામાં ઘણું સખત હોય છે માટે નરનુંજ લેવું.

તળેલી સાંધ.

આજ્ઞે વીવીધ વાંનીમાં સૅાસ કોળમી, અંબાર અથવા સાંધનો છાપેલો છે તેમાં લખેલી રીતે સાંધને બારીક કોટળાં ભાંજીને માસ કાઢી તેના મોટી કોળમી જેટલા કટકા કાપી તોળાને તે પચીસ તોળા લેવા. ત્યાર બાદ આજ્ઞેજ ચોપડામાં તળેલી કોળમી છાપેલી છે તેમાં બે રીતથી તળવા લખેલું તે બેમાંની જે એક રીતથી તળવી હોય તે પ્રમાણે તેટલોજ સામાન લઇ કોળમીને બદલે આજ્ઞે સાંધના કટકાને તેમજ તળવા.

તળેલું પાંઉ.

સોજાં તાજાં બે પાશેર દુધમાં ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા ખાંડ, ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ હોહવીને પતળું કીધેલું તાજું એક ઇડું, ઘણો સોજો ગોલાબ એક ચમચો તથા વૅનીલા અૅસૅન્સ દસ ટીપાં બરાબર મેળવું પછી નાની સફેદ ગોટળી અથવા પેટીના પાંઉની પોણી ઇંચ જાડી ત્રણ કાતરીઓને કોડીનાં વાસણમાં પાશે પાશે મુકીને તેની ઉપર દુધની મેળવણી રેડીને માહે બીનવી રાખવું અને બધું દુધ પચે પછી નવટાંક ઘીને મધ્યમ બળતે પેણામાં કકડાવીને પછી કાતરીઓ મુકી ઇંગારે રાખવું અને હેટનું પડ જરા થવા આવે ત્યારે પાંઉમાં પચતાં દુધની મેળવણી કાંઇ વધેલી હોય તો તેને કાતરીઓની ઉપર ચમચા વડે જરા જરા નાખીને માહે પચાવવું અને હેઠેનું પડ મજાહનું લાલ તળાયને તવાથા વડે ઉપાડીને ફેરવી બીજું પડ એમજ તળાયને ઉતારવું.

એક પાશેર દુધમાં સપાટ ભરેલો નાનો એક ચમચો ખાંડ નાખીને મેળવવી. પછી કોઇ પણ જાતની જૅલી ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો લઇને ચમચાથી ભાંજીને કલઇ ભરેલાં ઢાંકણમાં ઇંગારે મેલી પીગળેને ઉતારી ગરમ જૅલીથી દુધ ફાટી જાય છે માટે તદન ઠંડી થાયને માહે જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર ભેળીને એમાં ઉપર મુજબની પાંઉની બે કાતરીઓને બીનવી રાખી બધું પચે પછી એમજ રીતે તળવું. પણ જૅલીને લીધે એ મેળવણી દુધપાક જેવી ઘટ થયાથી પાંઉમાં જલદી પચતી નથી માટે બાકી રહી જાય તો ઉપર લખ્યા મુજબ તળતી વેળા પાંઉપર નાખવું. એ પાંઉ મજાહનું પોચું થાય છે.

ઉપર મુજબનાં પાંઉની દોઢ ઇંચ જાદી બે કાતરીઓ લેવી અને દોઢ પાશેર દુધમાં ખાંડ ભેળી બરાબર મીઠું કરીને તેમાં ભીનવી રાખી બધું દુધ બરાબર પચેને ઘી કકડાવી ઇંગારે બેઉ પડ લાલ તળેને કાતરીઓને કાઢયા પછી ચીરીને સરખી બે કાતરીઓ કાપીને પછીને પછી એ કાપેલા ભાગની ઉપર કોઇ પણ જાતની જામ યા જૅલી બરાબર ચોપડીને પછી તેજ તરફથી બેઉ કાતરીઓ સાથે વળગાવીને જૅલી વચમાં લેવી. અથવા પોણી ઇંચ જાડી ચાર કાતરીઓ કાપી તેમાંની બે કાતરીઓને એક પડે એમજ જૅલી યા જામ લગાડીને પછી બાકી રહેલી બે કાતરીઓને તેની ઉપર વળગાવીને પછી દુધમાં ભીનવ્યા બાદ કાતરીઓ છુટી પડે નહી તેમ સંભાળથી તળવું. અડધું દુધ અને અડધી ક્રીમ લીધાથી વધારે સારો ટેસ્ટ થાય છે.

ઉપર દુધમાં જુદી જુદી ચીજ ભેળવા લખ્યું છે તેમ ભેળાયા વગર ફકત ખાંડ નાખીને મીઠાં કીધેલાં અમથાંજ દુધમાં પાંઉની કાતરીઓ ભીનવી તે બરાબર દુધ પીયે પછી માખણમાં અથવા ઘણાં સોજાં ઘીમાં ઇંગારે લોઢી ઉપર કકરૂં તળીને સીક માણસને આપવું અથવા એમજ ભીનવેલાં પંઉને માખણ યા ઘી વગર અમથુંજ ઇંગારે લોઢીની ઉપર મજાહનું ફીકા લાલ રંગનું પોચું ભુંજીને એ હલકો ખોરાક સીક માણસને અથવા નાનાં બાલકને આપવો.

તળેલાં કાલુ.

એમ કહે છે જે મેથી ઑગસ્ટ સુધીના ચાર માસમાં આવતાં કાલુ ખાધાથી અવગુણ થાય છે માટે બાકીના બીજા બધા મહીનામાં મલતાં સોજાં કાલુ ખપ જોગાં લેવાં અને તેનાં કોટળાં ભાંજીને માહેથી માસ કાઢી તેમાં કાંકરી હોય તે બધી બરાબર કાઢીને સોજાં ધોઇ કલઇવાળી તપેલીમાં પાણીમાં જરા નીમક નાખીને તેમાં બાફીને ચાળણી યા બોયાંમાં કાઢવાં. ત્યાર બાદ કાલુનાં બીજાંન પ્રમાણે થોડી કોથમીર મરચાંને ધોઇ કોરડું કરી પાતા પર પીસીને તેનો રસ કાઢી તેમાં જરા દલેલી હળદ, મરી તથા ટેસ્ટ મુજબ નીમક ભેળીને તેમાં કાલુને ખરમોટી અડધો કલાક કોડીનાં વાસણમાં આથી રાખ્યા પછી અંદરથી કાલુને કાઢવાં અને પાંઉનું ક્રમ્બસ યા રવો લગાડી ઇડાં દોહવી તેમાં બોળીને ઘી

અથવા સોજી ચરબીને પેણા યા કઢાઇમાં બરાબર કકડાવીને તેમાં તળવાં. મસાલો પસંદ નહી હોય તો અમથાં નીમક મરીમાં આથીને ઉપલીજ રીતે તળવાં.

તળેલાં કેળાં.

વસઇનાં પાકાં કેળાંને છાલ સાથેજ જરા ધોળી પોચાં કરી છાલ છોલીને એકથી દોઢ ઇંચ જેટલી બધી કાતરીઓ કાપવી. પછી કઢાઇમાં ઘી કકડાવી તેમાં કેળાંની કાતરીઓને પાશે પાશે મુકી ધીમે બળતે યા ધગધગતે ઇંગારે રાખ્વું અને એક પડ જરા લાલ થવા આવેને તવાથાથી ફેરવી બીજું પડ એમજ તળાયને તવાથા વડે ફેરવ ફેરવ કરી કેળાંને અવારનવાર દાબ્યા કરવાં તેથી મજાહનાં કકરાં અને ચીવટ થશે. કેળાં બરાબર લાલ તળાયને આંધરાંની ચમચમાં લઇ કઢાઇનાં ખાલી ભાગ ઉપર દાબીને અંદર પચેલું બધું ઘી નીકળી જાયને રકાબીમાં મુકીને ઉપર થોડી ખાંડ ભભરાવવી. જો કેળાં સેજ કાચાં જેવાં હોય તો તેને ટેબલની ઉપર મેલી હથેલી વડે ઘણું ઘોળીને પછી છોલીને ઉપર મુજબ કાતરીઓ કાપી એજ રીતે કકડાવેલાં ઘીમાં નાખી સેજ લાલ થાયને તવાથાથી કાતરીઓને દાબીને પોહોળી કરવી અને એક પડ તળાય પછી ફેરવી નાખી બીજું અડધું તળાવા આવેને એમજ દાબ્યા કરવું, તેથી કેળાં કાચાં જેવાં લાગશે નહી પણ તળાયા પછી મજાહનાં કકરાં ચીકી જેવાં ચીવટ થશે.

તળેલાં કેળાં ૨ જાં.

વસઇનાં જાદાં પાકાં કેળાંને છોલીને એકેક કેળાંના ત્રણ ત્રણ કટકા કાપીને પછી તે એકેક કટકાને છરીથી ઉભા ચીરી અંદરની નેસ કોતરીને કાઢી નાખ્યા બાદ કેળાંને તોળીને એક રતલ લેવાં અને એક કલઇ ભરેલી નાની તપેલીમાં નાખી માહે પાંચ તોળા ખાંડ તથા નવટાંક ઘી ભેળી અડધો પાશેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ઇંગારે મુકી ઢાંકણુ પર પાણી આપી જરા વારે ઉઘાડી હેઠે લાગે નહી માટે મોટા ચમચા યા નાની કરછીથી ભચડીને પછી ઉઘાડુંજ રાખી અવારનવાર ભચડયા કરવું અને હેઠે લાગવા દેવું નહી. બધું બરાબર મળી જઈ કઠણ થાયને ઉતારી મોટી સુપ પ્લેટમાં કાઢી ચમચાથી મસળીને માવા જેવું કરી સેજ પણ ગાંગડો રાખ્વો

નહી. પછી છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક અડધા તોળાને એ કેળાંમાં મેળવવું અને ઠંડું થાયને હાથને વળગે નહી ત્યારે નાની સોપારી જેટલા અને લીસા નહી પણ ખડબચડા ગોળા કરી તેને દાબીને જરા ચપટા કરવા અને મોટી કઢાઇમાં પુરતું ઘી કકડાવી તેમાં પાશે પાશે મુકી ધીમી આંગે રાખવું અને હેઠેનું પડ લાલ થાયને તવાથા વડે ફેરવી બીજું પડ એમજ તળાયને આંધરાંની ચમચથી કાઢવાં. વચલાં કદનાં છ કેળાંને ઉપર મુજબ છોલીને નેસ કાઢ્યા પછી તેનું વજન એક રતલ થાય છે. જો કેળાં સેજ કઠણ હોય તો ઘોળી પોચાં કરીને છોલવાં. બીજી રીતે કેળાં તળવાં હોય તો કેળાંને છાલ સાથેજ બાફી પાણીમાંથી કાઢી છોલી છરીથી નેસ કાઢી નાખીને પછી ઉપર મુજબ મસળી માવા જેવાં કરી તેમાં ઉપર લખેલાં વજનનું એળચી જાયફળ ભેળીને ઉપર મુજબની ગોળીઓ કરીને તળવા મુકવી અને એ કેળાં જરા ચું થાય તો તવાથાથી દાબીને પાછાં સરખાં કરી ઉપર પ્રમાણે લાલ તળીને કાઢ્યા પછી ઉપરથી ખાંડ ભભરાવવી.

તળેલાં ભેજાં.

બકરાંનાં તાજાં બે ભેજાંને ઠંડાં પાણીમાં થોડો વખત બોળી રાખ્યા પછી ઉપરની બધી લોહીની જાળી બરાબર કાઢીને ફુકાં પાણીમાં બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એક પાશેર કકડતું પાણી રેડી તેમાં અડધો પાઇંટ સરકો તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી માહે ભેજાં મુકીને કઠણ થાય ત્યાં સુધી બાફવાં. તે પછી કાઢીને કટકા કાપી આએ ચોપડીમાં મસાલો માછલી તળવાનો વેલાતી છાપેલો છે તેવો બનાવી તે લગાડીને કકડતાં ઘીમાં તળવાં.

ઉપર મુજબ ભેજાંની જાળી કાઢી અમથાંજ પાણીમાં કઠણ બાફીને કટકા કાપવા. પછી મીલના પેહલાં નંબરના ઘઉંના ૦। રતલ આટામાં જરા પાણી મેળવી ઘટ કરીને તેમાં એક ઇડાંની દાળ, હદી તોળા માખણ તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળીને એક કલાક રાખ્યા બાદ તેમાં ભેજાંના કટકાને ખરમોટી ઘી કકડાવીને તેમાં તળવાં અથવા એ બાફેલાં એકેક ભેજાંના ત્રણ કકડા કરી તેને જરા નીમક મરી લગાડીને ઘીમાં કકરાં તળવાં. ગમે તો ત્રણ કટકા કરવા નહી પણ આખાંજ ભેજાંને મરી નીમક લગાડીને તળવાં.

તળેલાં મરઘીનાં સીનાં.

મજાહુની મોટી ફરખે પણ કુમળી બે મરઘીનાં સીનાંનાં નકી માસના ઉભા ચાર કટકા કાપવા અને તેનું માસ છુટું પડે નહી તેમ બેઉ પડ ઉપર છુરાની અણીથી હલકે હાથે ગોબા દેવા. પછી એક તોળો આદુ તથા ૦ા તોળો લસણને છોલી છુંદી નીચવીને તેનો બધો રસ કાઢી તેમાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક તથા સપાટ ભરેલી અડધી ચમચી દલેલી હળદ મેળવીને તેમાં બધાં સીનાંને ખરમોઠીને કોડીની રકાબીમાં એ સીનાંને છુટાં છુટાં મુકી ત્રણ ચાર કલાક પોયાંની નીચે ઢાંકી રાખવાં. તે પછી એમાં છુટેલાં પાણીમાંથી કાઢી અને એક કલઈ ભરેલા છાલકા પાટીયામાં ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચા કડણ ઘી નાખી પુરતા ઇંગાર ઉપર ચુલે મુકવું અને ઘી પીગળને તેમાં પાશે પાશે સીનાં મેલીને ઢાંકણ ઢાંકવું. વીસેક મીનીટ થાયને છરીથી ઉપાડીને પડ ફેરવીને પાછું ઢાંકવું અને સીનાં ચરી મજાહુનાં નરમ થઇ શીકો લાલ રંગ પકડેને ઉતારીને છરીથીજ ઉપાડીને કાઢવાં.

તાડી ઉની કીધેલી.

સોજી મીઠી તાડી બે બાટલી લેવી અને લસણની પાંચ કળીને છોલી હાથથી જરા ચોળીને ઘરીયાંમાંજ તાડી રાખી તેમાં લસણ તથા દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી એક ચમચી નાખીને પીવાય તેવી ઘરીયાંમાંજ ઉની કરવી. કકરા પાડીયાથી તાડી ફાટી જાય છે. તાડી ખાટી હોય તો માહે જરા ગોળ નાખવો. તાડીને ગરમ કીધા પછી માહે એક લીંબુની છાલ નાખ્યાથી ટેસ્ટ સારો થશે. ઘરીયું નહી હોય તો પછી તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલી લેવી.

તાડીનો બટેરવો.

નર બકરાંનાં ગરદનનાં; બાવરાનાં અથવા ફુટનાં સેજ ગોસ્ત સાથનાં હાડકાં રતલ ૨, કડવી મીઠી સોજી તાડી બાટલી ૬, ધાણાજીરાંનો મસાલો તોળો ૧, આદુ તોળો ૦ા, લસણ તથા દલેલી હળદ દરેક તોળો ૦ા, નીમક ઉપસેલા ભરેલા નાનો ચમચો ૧, મરીના દાણા ૧૦, લવંગ ૫, કાયમીર ફુડી ૩ નાં પાદડાં; મોટાં લીલાં મરચાં ૪ તથા ફુદનાનાં પાદડાં ૧૦ એ ત્રણેને ધોઇને બારીક કાપેલું.

મરીને જરા ખોખરાં કરવાં અને આદુ લસણને છોલી છુંદીને તેનો રસ કાઢી તેમાં બધો સામાન ભેળવો. ગોસ્ત સાથનાં હાડકાંના મોટા કટકા કાપી છરાથી જરા ખોખરાં કરી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધોઇ મસાલામાં ખરમોટીને મોટાં કોડીનાં વાસણમાં બે કલાક આથી રાખવું. પછી વપરાયલાં જુનાં પણ તદન સોજાં આખાં ધરીયાંમાં આથેલું ગોસ્ત મસાલા સુધાંજ નાખી તેમાં બે બાટલી તાડી ભેળીયા પછી ધરીયાંની ડોકીની હેઠે રહે તેટલી બીજી તાડી રેડી બાકી વધે તે તાડી રહેવા દેવી અને ખજુરીનાં જાળાંને સાફ કરી ધરીયાંની ડોકીમાં ચપટ દાબીને મોઢું બંધ કરવું. લોઢાંના યા પથરના ચુલા ઉપર ધરીયું ફાટી જશે માટે માટીના ચુલાપર યા ઇંટ ગોઠવી તેનો ચુલો માડીને તેની ઉપર ધરીયાંને ઠેરવીને બરાબર મુકી તદન સુકાં સળગેલાં લાકડાં મુકીને પહેલે બળતું વધારે રાખવું અને ત્રણ ચાર કકરા પડેને બળતુ ધીમું કરી અડધો કલાક થાયને જાળું કાઢી અંદર તાડી ઓછી થઇ હોય તો બાકી રહેલી તાડી માહે ઉમેરી પાછું જાળું ઢાંકીને થોડી વારે કકરા પડે પછી જાળું કાઢી આંગળી બોળીને તપાસી જોવું અને ચમટીમાં ચીકાસ લાગે અને અડધી ઉપર તાડી બળી હોય તો બળતું કાઢી નાખીને ધુંગારપર રાખવું. ખાતી વેળા ધડીયાંને ઉતારવું, પણ પથરની જમીનપર મુકતાં ફાટી જશે માટે ઘાસની ઉધણુ કરી તેની ઉપર યા રાખમાં મુકવું.

તાડીમાં સેકતાની સીંગ.

સોજી જાદી મોટી પણ કુમળી સેકતાની સીંગ ૮, ઘી નવટાંક, ખમણેલું નાળીયેર તોળા ૩, કોથમીર ઝુડી ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૩, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, આદુ તોળો ०।, લસણની છુટી કળી ૪, સોજી ચઢાઉ તાડીનો હેઠેનો ઠરો હોય તો તે અને તે નહી હોય તો પછી તાડી બાટલી ०। થી ०॥.

કોથમીરનાં પાદડાંને કુમળાં ડાખળાં સાથે લઈ મરચાં સાથે ધોઇ એ તથા બીજા બધા સામાનને સાથે પાતા ઉપર ઘણોજ બારીક પીસવો. સીંગને છોલી તેના બબે ઇંચના કટકા કાપી ત્રણ ત્રણ કટકાની વાખ અથવા દોરાથી ઝુડી બાંધી પાણીથી ધોઇને કોરડી

કરવી. પછી ઘણી વપરાતી પણ સોજી માટીની તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં પીસેલેા મસાલેા જરા લાલ તળી તાડી નામીને મસાલામાં મેળવી નીમક નાખી સીંગની ઝુડી નાખી ધગધગતે ઇંગારે ઢાંકીને મુકવું અને સીંગ ચડીને ઘીપર આવેને ઉતારવું. એ વાંનીનેા ટેસ્ટ સારેા થાય છે.

તી કેક.

સોજી મેદા ખાંડ રતલ ०॥, મીલનેા પેહલા નંબરનેા ઘઉંનેા આટેા રતલ ०॥, તાજાં ઇડાં ૬, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટા વડે ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણ કક ચઢાવીને બેઉ ભેળવું. પછી ખાંડને અડધા પાશેર પાણી સાથે કલઇ ભરેલી તપેલીમાં પીગળાવીને ચુલે મુકી એક કકરેા પડીને ઉપર મેલ આવે તેને કાઢી નાખીને ઉતારી માહે જરા જરા કરી બધાં ઇડાં ભેળી ઠંડું થાય ત્યાં સુધી ઘુંટવું. ત્યાર બાદ માહે થેાડો થેાડો કરી આટેા નાખી ઘુંટીને પછી છેલ્લે લીંબુની છાલ ભેળવી અને એ મેળવણીથી પેાણું ભરાય તેટલા કેકના પત્રાંના ગેાળ દાબડાને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરીને ઉપર કેારૂં સફેદ કાગજ બાંધી તુર્ત મધ્યમ ભઠીમાં મેલી પેાણેા કલાક ભુંજવું અથવા પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ લંગડી અથવા વાટીને માખણ લગાડી તેમાં ભરીને ભુંજવું. એ કેક મજાહનું થાય છે.

તી કેક સરસ.

મીલનેા પેહલાં નંબરનેા ઘઉંનેા આટેા રતલ ૧॥, સેાજું માખણ રતલ ०॥, છુંદેલી ખાંડ શેર ०॥, કરંટ દરાખ નવટાંક, તાજાં ઇડાં ૪, સેાજું દુધ શેર ०॥, ખમીર મેાટેા ચમચેા ૧, લાબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

કરંટને ધેાઇ કેારડી કરી ઉપર જરા આટેા છાંટીને તેમાં ખરમેાટવી પછી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં આટા સાથે માખણને સારીકાની માસળી મેળવીને પછી ઇડાં, દુધ, ખમીર તથા છાલને બરાબર ભેળી એક રસ કરીને ઉફવાળી જગ્યામાં ખમીર ચઢે ત્યાં સુધી ઢાંકી રાખવું. તે પછા એમાં ખાંડ તથા કરંટ ભેળી પત્રાંનાં મેાટા દાબડાને

બીજું માખણ પુરતું લગાડી તેમાં અથવા કપને માખણ લગાડી તેમાં ભરીને મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવું.

તીંક્ચર ચાનું.

પોહોળાં મોઢાંની કોરડી બાટલીમાં ગ્રીન અથવા કાળી સુકી ચા અળગી ભરી તેમાં બ્રૅંડી યા રમ દારૂ નામી ચપટ બંધ કરી પાંચ સાત દીવસ તડકે મુકી વારંવાર હલાવ્યા કરવું. પછી ગાળીને બાટલીમાં ભરવું. એક કપ કકરા પડતાં પાણીમાં એક ચમચી એ તીંક્ચર, થોડું દુધ તથા ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ નાખ્યાથી ઘણી સરસ ચા થાય છે. નરાં દુધની ચા બનાવવી હોય તો પાણીને બદલે એક પાશેર કકડતાં દુધમાં ઉપર મુજબ બનાવવી.

તીપ્સી કૅક.

ફ્રેંચ રોળના પોપડા કાપી કાઢીને નકી ગરની ૦। ઈંચ પતળી કાતળીઓ કાપી તે ૦। રતલ લેવી અને તેના બેઉ પડ ઉપર રાજબૅરી, સ્ટ્રૉબૅરી અથવા કરંટ જામ ચોપડીને બીલોરનાં દીશમાં સરખી ગોઠવીને મુકી તેમાં પચે તેટલો શેરી રેડી તેની ઉપર છોલેલી બદામની સ્લાઇસ બચે ખોસી અને આગે ચોપડીમાં દુધપાક ર જો છાપેલો છે તેવો પણ સેાજ ઘાટો બનાવી તે ઠંડો થાયને ઉપર રેડવો. દીશને આઇસ ભરેલી થાળીમાં મુકીને ઠંડું કીધેલું વધારે સારૂં લાગશે.

તૅમેરીંડ ફીશ.

તાજી રામસ અથવા છમણા હોય તો તેનાં ભીંગડાં કાઢી ડોકાં કાપીને કાઢી નાખી સોજી કરીને તેની એકેક ઈંચ જાદી કટકીઓ કાપવી, પણ બોઇને તો એમ સાફ કરીને ડોકાં કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી આખીજ રાખવી અને મોટી હોય તો બબે કટકા કાપવા. પછી એક તદનજ કલઇ ભરેલાં તપેલાંમાં વોઇને સાફ કીધેલાં કેળનાં પાદડાંને હેઠે તેમજ બોરડુ પર સરખાં પાંથરીને મુકી તેમાં પડે પડ નીમક સાથે માછલી ભરી ઉપર પણ પાદડાં મુકીને કલઇ ભરેલું ઢાંકણ યા ચુનચો ઢાંકવો. પછી બીજે દીને તપેલાંમાંથી માછલીને કાઢી દરીયાનાં પાણીથી સોજી ધોવી અને દોરીની અંદર મોટા સુઇથાથી પોઇને તડકાંમાં તોરણની કાની તાંગીને બરાબર સુકવવી. પછી એ માછલી બરાબર ખરમોટઇ રહે તેટલા ઘણાજ જલદ સોજા સરકા સાથે મોટાં કોડીનાં વાસણમાં ચીચોરા કાઢેલી સોજી

થોડી આમલી નાખી એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ઘાડું ડોહરૂં કાઢી તેને કલઇ ભરેલી ચાળણી યા બોયાંમાંથી છાંડીને તેમાં આપણા ટેસ્ટ મુજબ સોજી ભેળ વગરની મરચાંની ભુકી ભેળીને ઉપર લખેલી જેમી સુકવેલી માછલી હોય તેને પહેલે હલકા સરકાથી ધોઇને પછી એ મસાલામાં ખરમોટવી પણ મસાલો કમતી લાગે તો ઘટે તેટલો બીજો કરીને લેવો. પછી બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકીને ઉપર કપડું બાંધવું. એ પંદર દીવસમાં તૈયાર થશે. ખપ પડે ત્યારે ઘી અથવા સોજાં મીઠાં તેલમાં એ માછલી તળીને અચારને ઠેકાણે ખાવી. મોટા સુકા બુમલા અથવા મોટા સુકા લેવટાને પણ સરકાથી ધોઇને ઉપલીજ રીતે ખપ જોગો મસાલો બનાવી તેમાં એની ટેમરીંડ ફીશ ભરવી. આગ્મ ચોપડીમાં અગાર તાજી માછલીનાં છાપલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ માછલી યા કોળમીને તળીને ઉપર મુજબના મસાલામાં તેની ટેમરીંડ ફીશ થશે. પણ તેને ખાતી વખતે તળવી નહી, તેમજ એ લાંબો વખત રહેશે નહી.

ટૅમેરીંડ ફીશ ૨ જી.

ટૅમેરીંડ ફીશ બીજી રીતે બનાવવી હોય તો તેને માટે ઉપર પહેલી ટૅમેરીંડ ફીશમાં લખ્યા મુજબની સુકવેલી ૩॥ રતલ માછલીને સરકાથી બરાબર ધોવી અને ભેળ વગરની ઘરની દલેલી યા છુંદેલી સોજી બે તોળા હળદને માછલીની ઉપર લગાડીને પછી પાછી બે દીવસ તડકે સુકવવી. ત્યાર બાદ સોજાં ગોવાનાં મોટાં સુકાં મરચાં એક શેરનાં ડીચકાં કાઢવાં અને તાંદરા કાઢેલા ધાણા, આખું જીરૂં તથા આખાં મરી દરેક નવટાંકને સોજા કોરડા પાતા ઉપર જાડું પીસવું અને ચીચોરા કાઢેલી સોજી નવી આમલી હદી શેરને સોજા સરકામાં પીસીને તેમાં ગોવાનો તાડીનો ફેંણી દારૂ અથવા બ્રૅંડી એ બેમાંનુ એક દોઢ વાઇન ગ્લાસ રેડી પીસેલો મસાલો બરાબર મેળવીને એમાં માછલીને ખરમોટી મોટી બરણીમાં ભરી મસાલો વધેલો હોય તો તે ઉપર સુકવો અને ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકીને ઉપર કપડું બાંધવું. ઉપલા સામાનમાં બધો મલીને ત્રણ બાટલી ઘણો સોજો સરકો લેવો, તે ઉપરાંત માછલી ધોવા માટે બીજો સરકો વાપરવો. એ ટૅમેરીંડ ફીશ બારે પછી પહેલી ટૅમેરીંડ ફીશમાં લખ્યા મુજબ તળીને અચારને ઠેકાણે ખાવી. ઘણી તીખી પસંદ નહી હોય તો મરચાં અડધો શેર ઓછાં લેવાં. સુકવેલા દીવના

સુકા તૈયાર છમણા આવે છે તે મજાહના માસના ભરેલા જાદા લઇ કટકા કાપીને તેની તેમજ ઘણા મેાટા સુકા બુમલાની ઉપલી રીતે ભરેલી ટૅમેરીંડ ફીશ આઠ દીવસમાં તૈયાર થાય છે, પણ ઉપર મુજબની સુકવેલી માછલીની કટકી પંદર દીવસમાં થશે. સુમરીની માછલી જેને સુરમઇ કહે છે તેને સુકવીને પણ ટૅમેરીંડ ફીશ થાય છે. આગ્મે ચેાપડીમાં અચાર તાજી માછલીનું છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબ માછલી યા કોળમીને તળીને પછી ઉપર લખ્યા મુજબનેા મસાલેા બનાવીને એની પણ ટૅમેરીંડ ફીશ થાય છે. પણ સુકીની કાની એ લાંબેા વખત રેહશે નહી.

તેલ પેાળી (પરભુ લેાકની વખણાયલી ફરમાસુ પેાળી).

સેાજી નવી ચણાની દાળ ટીપરી ૨ અને તેાળેલી હેાય તેા રતલ ૧।, સેાજી શાકરીયા ખાંડ શેર રાા, સેાજો ઝીણેા ઘઉંનેા રવેા રતલ ૧, ઘણું સેાજું મીઠું તેલ બાટલી ૦ાા અને તેાળેલું હેાય તેા શેર ૧, બારીક છુંદેલી એળચી તેાળા ૨, સેાજું ઘી નવટાંક.

રવામાં ઘી ભેળીને પાણીથી કઠણ બાંધવેા. આગ્મે ચેાપડીમાં પુરણપેાળી છાપેલી છે તેમાં લખેલી રીતે દાળને રાંધવી. દાળ રાંધીને તૈયાર થાય તેટલેા બધેા વખત બાંધેલા રવાને રેહવા દેવેા, પછી તેમાં જરા ઠંડું પાણી ભેળી મસળીને પછી તદનજ સાફ પથરના પાતાની ઉપર મુકવેા અને એવાજ સેાજા પથરના બતાને ઉભેા પકડીને તે વડે પંદરેક મીનીટ સુધી ઠેાકતાં જવું અને તળે ઉપર કરતાં રેહવું. તે પછી કલઇ ભરેલી સેાજી થાળીમાં મુકી હાથને જરા તેલ લગાડતાં જઇ ખુબ તરેહ ગુંદીને નરમ કરવેા. તેટલાં બીજાં માણસે દાળમાં એળચી ભેળીને તેમાંથી થેાડી થેાડી લઇ પાતા ઉપર બારીક પીસવી. ત્યાર બાદ એ તેલ પેાળી ભુંજવા માટે આસરે એક વારનાં વ્યાસની અને એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલી જાદી લેાઢાંની ઘણી મેાટી અને તદનજ સપાટ લેાઢી ખાસ બનાવે છે તેવી તદન સફાઇ દાર સેજ પણ ખડબચડી નહી હેાય તેવી લેાઢીને ઉજાળી સાફ કરીને તેની પછવાડેની બેારદુ ઉપર ભીનવેલી માટીનું ૦ા ઈંચ જાદું પડ ચેાપડી લેવું અને જમીનપર સામસામી બે બેારદુ ઇંટ ગેાઠવીને ભીની માટીથી તેને વળગાવીને એ ઇંટની આસરે સવા ફુટ જેટલી ઉંચી પાળ કરીને તેની ઉપર લેાઢીને ચપટ બેસાડવી અને તે પછી

બાકીની સામસામી બે બોરદુપરથી ચુલો ખુલ્લો રાખવો અને તે ખુલ્લા ભાગમાંથી લોઢીની હેઠે બાવળના લાકડાંની જાદી ચીરો મુકીને માહે બળતું કરવું અને લોઢી બરાબર ટપેને બળતું ઓછું રાખી સોજાં સફેદ કપડાંનો ડુચો કરી તેલમાં બોળીને તેનેથી આખી લોઢીની ઉપર જરા તેલ ચોપડવું. પછી પીસેલી દાળના ચઉદ અને બાંધેલા રવાના અઠાવીસ ગોળા કરવા અને ચુલાની નઝદીકમાંજ ભીનવેલી માટીનો ઢગળો કરી તેની ઉપર એક મોટા પોહોળા પાટીયાને ચટો બેસાડીને પછી તેની ઉપર તદન સપાટ અને લીસાં તળીયાં વાળા આસરે પોણો ગજ વ્યાસના કૉપરબ્રાસના ખુનચાને ઉલટો મુકી તેની ઉપર તેલ ચોપડીને તેની ઉપર રવાના બે ગોળા મુકવા અને તેલમાં આંગળાં બોળી તે વડે તેની ચારેક તસુ જેટલી સરખી ગોળ રોટલી જેવું થાપીને તેમાંથી એકને ઉંચકીને હથેલીપર મુકવી અને તેની અંદર દાળનો એક ગોળો મુકીને પછી પેલી બીજી રોટલીને તેની ઉપર મેલી દાળને વચમાં ઢાંકી લઈ બેઉ રોટલીની ફરતી કીનારીને દાબીને એકેક સાથે વળગાવીને પછી હથેલી વડેજ દાબીને જરા મોટી કરીને તેલની અંદર બોળી કાઢી ખુનચાની વચમાં મુકી આંગળાંથી થાપીને જરા મોટી કરી ફેરવી નાખીને પછી એજ રીતે દાબીને બવેથી એક સરખી ગોળ થાપવી. પછી તદન સફાઇદાર લીસી વેળણને તેલ લગાડી તેનેથી મજાહની ઘણી પતળી આસરે પંદર તસુના વ્યાસની પોળી વણવી. પણ વણતી વેળા પોળીને ખસેડવી નહી, ખુનચાનેજ ફેરવતાં રહીને વણવી, તેમજ તેલ પણ નાની કલઈ ભરેલી તપેલીમાં રેડી રાખવું અને તેમાં આંગળાં બોળીને વણેલી પોળાની ઉપર છાંટવું. પોળી બરાબર વણાયને ખુનચાને ઉંચકીને તે પરથી પોળી લોઢીની ઉપર પડે તેમ તેનેથી ચારેક તસુ જેટલો ખુનચાને તેની ઉપર ઉંચો પકડવો અને પછી આપણી તરફના ભાગની પોળીની કીનારીને ખુનચા પરથી ચારેક તસુ જેટલી ઉપાડી ખુનચાથી અળગી કરીને પછી તે કીનારી લોઢીની ઉપર પડે તેમ ખુનચાને લોઢીની જરા પાશે લાવીને પછી પોળીની કરચલી નહી વળે તેમ ઘણી સફાઇથી હાથ લગાડયા વગરજ આખી પોળીને લોઢીની ઉપર ઉતારી લેવી. તેલને લીધે પોળી સરીને ખુનચાં ઉપરથી નીકળી પડે છે. પોળીનું એક પડ ભુંજાય તેટલાં ઉપર મુજબ બીજી પોળી વણીને તૈયાર કરવી અને લોઢી પર મુકેલી પોળીને લાંબા

હાથાના ધારદાર તવાથા વડે ભાગે નહી તેમ સંભાળથી પેહલે આખી અળગી કરીને ફેરવી નાખવી અને અડધી લોઢીની ઉપર એનું બીજું પડ ભુંજાય તેમ મુકીને લોઢીના ખાલી અડધા ભાગની ઉપર ઉપલીજ રીતે બીજી વણેલી પોળીને બુનરા પરથી સેરવીને ભુંજવા નાખવી. પેહલી પોળીનું બીજું પડ ભુંજાયને તવાથાથી વાળીને દાબીયા વગર અળગી એવડી ઘડી કરીને પછી તેને એમજ અળગી વાળીને ચોવડી કરી બરાબર કકડી થવા માટે જરા વધુ વાર લોઢીની ઉપર રાખીને ફેરવ્યા કરીને પછી કાઢવી. પણ એમ એવડી અને પછી ચોવડી દાબીને વાળવી નહી. અળગીજ રાખવી ઉપર લખ્યા મુજબની એવી અસાધારણ લોઢી નહી હોય તો પછી આએ ગોપડીમાં પુરણ પોળીમાં લખયું છે તેવી અને તેટલીજ જાડી પણ લગભગ પોણા ગજના વ્યાસની મોટી સપાટ લીસી લોઢીની ઉપર એકેક પોળીને ભુંજવી.

તોડ ઇન ધી હોલ.

નર બકરાનું સોજ્જુ ઘણુંજ કુમળું ગર્દનનું ગોસ્ત રતલ ૦॥, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૧૫, સોજ્જુ દુધ શેર ૦॥, તાજાં ઇડાં ૨, નીમક સપાટ ભરેલો નાનો ચમચો ૧, માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી દોહવી પતળી કરવી અને સફેદીને કઠણ ફીણ ચઢાવવો. ગોસ્તના નાના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધોવું અને બધો સામાન સમાય તેટલાં નાનાં પાઇડીશને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ગોસ્તના કટકા મુકી ઉપરથી નીમક ભભરાવવું. પછી ઇડાંમાં દુધ મેળવી તેમાં જરા જરા કરી બધો આટો મેળવીને ઘુંટયા પછી કોડીનાં યા કલઇ ભરેલાં વાસણમાં ત્રણ કલાક રાખ્યા પછી ડીશમાંનાં ગોસ્તની ઉપર રેડી મધ્યમ ભઠ્ઠામાં મજાહનું લાલ ભુંજવું. આમાં ગોસ્તને બદલે ગમે તો રાંધેલું કોલ્ડ ગોસ્ત યા મરઘી લેવું.

તૉફી આમંદ.

સોજ્જી સફેદ મેંદા ખાંડ રતલ ૦॥, સોજ્જી નવી બદામની ખીજ રતલ ૦॥, લીંબુનો રસ નાનો ચમચો ૧, વૅનીલા ઍસૅન્સ ટીપાં ૪૫, માખણ ખપ મુજબ.

એક કલઈવાળી થાળીને બરાબર માખણ ચોપડીને તૈયાર રાખ્વી. બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત આજ ચોપડીમાં છે તે મુજબ બદામને છોલી ધોઇ ધોતાં કપડાંથી લુછી કોરડી કરીને સેજ જાદી સ્લાઇસિ કાપવી. અને થોડી થોડી સ્લાઇસિ સાથે લઇને એ સ્લાઇસનીજ જાડાઇ જેટલા તેના બધા ઝીણા કટકા કાપવા. પછી તદન સાફ ઠીકરાં અથવા પત્રાંની રકાબીમાં સ્લાઇસના કટકાને ઇંગારે મુકી કોરાં કાગજના કટકાનો ડુચો કરી તે વડે એ કટકાને ફેરવ ફેરવ કરી ઘણાજ ફીકા બદામી રંગની મજાહની કકરી ભુંજીને કાઢી લેવી. અથવા છોલેલી આખી બદામનેજ ધીમી ભઠ્ઠીમાં એવીજ ફીકા બદામી રંગની તદન કકરી ભુંજવી. ત્યારબાદ ખાંડને ચુંટી અંદરનો બધો કચરો કાઢી ગાંગડા હોય તેને ભાંજી ભુકો કરીને તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે લીંબુનો રસ ભેળીને ઇંગારે મેલી લાકડાંના મોટા ચમચા યા તદન કલઇ ભરેલી નાની ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને ખાંડ પીગળી જઇને ઉપરની સપાટી સફેદ થવા આવે કે તુર્ત ઉતારીને તેમાં વૅનીલા મેળવીને તુર્તજ એમાં કાપેલી યા આખી બદામ નાખીને બરાબર ભેળીને ચમચા યા ચમચથી કાઢીને બધું માખણ લગાડેલી થાળીની વચમાં નાખી કાંસીયાનાં તળીયાંને માખણ લગાડીને જો આખી બદામ હોય તો પોણીથી એક ઇંચ જાડું અને કાપેલી બદામ હોય તો એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું જાડું એ કાસીયા વડે સફાઇથી સરખું થાપવું અને બંધાયને આખી બદામનું હોય તો સમચોરસ યા ડાયમંડ આકારના જરા મોટા કટકા થાય તેમ કાપ મુકવા પણ બદામના ઝીણા કટકા હોય તો દોઢ ઇંચનાં થાય તેમ કાપ મુકીને નાના તવથા યા મોટી છરી વડે કટકા ઉપાડી લેવા. એ તૉફી સારી લાગે છે.

તૉફી ઍવર્ટન.

એક રતલ સોજી સફેદ મેદા ખાંડનો કચરો કાઢી ગાંગડા ભાંજીને ભુકો કરવો અથવા છુંદીને મલમલનાં કપડાંથી ચાળેલી બારીક ખાંડ એટલીજ લેવી. એક ચમચી વૅનીલા ઍસૅન્સમાં પાંચ ટીપાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ ભેળા રાખ્વું. કોડીની મોટી બે રકાબીઓને લુછીને કોરડી કરવી અને એક પાશેર સોજાં માખ્ખણમાંથી એ રકાબીઓને જરા ચોપડી બાકીનાં માખણને કલઇવાળી ઉભી કીનારીની તપેલીમાં

ચુલે ધીમી આંચે મુકવું અને તે પીગળી જાયને માહે ખાંડ નાખી ચમચથી મેળવીને ઉંઘાડુંજ રાખવું. ખાંડ બરાબર પીગળી જવા આવેને અવારનવાર ચમચ ફેરવીને મેળવવું. પણ લાલ થયાથી કરપઇને કડવું લાગે છે માટે ઘેરા બદામી રંગનું થાયને તુર્તજ ઉતારી પાડી એસેન્સ ભેળીને જલદી રકાબીઓમાં રેડી દેવું. એ તૉફીપર કાપ મુકવા કઠણ પડે છે માટે છરી છટકી જઇને લાગે નહી તેની સંભાળ રાખી રેડયા પછી જરા વારે તૉફી બંધાયને ડાયમંડ આકારના એકેક ઇંચ જેટલા કટકા થાય તેમ કાપ મુકીને છરીથી કટકા ઉપાડવા. પણ એમ પડે નહી તો પછી આખી તૉફીને ઉપાડીને કાઢી લઇ ભાંજીને કટકા કરવા.

તૉફી ક્રીમ.

સોજી કડણ ક્રીમ તથા ઝીણી સફેદ શાકરીયા ખાંડ દરેક તોળેલું રતલ ૧, વૅનીલા એસેન્સ ચમચી ૧, માખણ ખપ મુજબ.

તદન કલઇ ભરેલી ઉભી કીનારીની સોજી તપેલીમાં ક્રીમ સાથે ખાંડને બરાબર મેળવીને વીસેક મીનીટ રાખવા બાદ ઇંગારે મુકી રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાથી ઘુંટયા કરવું અને ઘટ થાયને એક રકાબીમાં ઠંડું પાણી ભરી તેમાં એ મેળવણીનું ટીપું મુકેવું અને એ ટીપું પાણીમાં મળી જાય તો થોડો વધુ વખત ઘુંટીને પાછું ટીપું રેડવું અને તે ટીપું પંથરાઇને મળી નહી જાય પણ ઠરેલું રહે કે તુર્તજ ઉતારી પાડી વૅનીલા ભેળી માખણ લગાડેલી થાળીમાં અડધી ઇંચ જાડું થાય તેમ રેડવું અને બંધાયને ડાયમંડ યા ચોરસ દોઢ ઇંચના કટકા થાય તેમ કાપ મુકીને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી છરી વડે કટકા ઉપાડી લેવા. એ તૉફી મજાહની લાગે છે.

તૉફી કોકો.

ઘુંદેલી ખાંડ રતલ ૦।।।, સોજું કઠણ માખણ તોળા ૧૨।।, કૅદબરી કોકો તોળા ૫, સોજું દુધ પાશેર ૧।।, બ્રૅંડી યા વીહીસ્કી ચમચી ૨, વૅનીલા એસેન્સ ચમચી ૧।, લગાડવા માટે બીજું માખણ ખપ મુજબ

એક સોજી થાળીને તથા કાંસીયાનાં તળીયાંને માખણ લગાડીને તૈયાર રાખવું. પછી સોજી તપેલીમાં દુધને એક કકરો પાડીને ઉતારી તદન ઠંડું થાયને બીજી સોજી તપેલીમાં કોકો

નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર ભેળી માહે ખાંડ તથા માખણ મેળવી ચુલે મધ્યમ બળતે મુકીને ઘુંટયા કરવું અને બંધાય તેવું ઘટ થાયને ઉતારી બ્રૅંડી અથવા વીહીસ્કી તથા વૅનીલા ભેળીને થાળીમાં નાખી પેલા માખણ લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાંથી અડધી ઇંચ જાડું થાપવું અને બંધાયને એકથી દોઢ ઇંચ જેટલા ડાયમંડ આકારના કાપ મુકી છરીથી કટકા ઉપાડવા. એ તૉફી મજાહની લાગે છે.

તૉફી કોકોનટ.

સોજાં મોટાં એક નાળીયેરને ઝીણા દાંતાની ખમણીથી ઘણું બારીક ખમણી તોળીને તે અડધો રતલ લેવું એક ચમચી ભરી ખાંડને કલઈવાળાં ઢાંકણમાં ચુલે મુકી તે બળીને કાળી થાયને તેમાં બે નાના ચમચા ભરીને ઠંડું પાણી નાખી ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને એ રંગ પતળો થાયને ઉતારવો. પછી પેહલાં નંબરની પોણો શેર શાકરીયા ખાંડમાં એક પાશેર ઠંડું પાણી રેડી પીગળાવીને કલઇવાળા ગંજીયા તપેલીમાં મલમલનાં કપડાંથી ગાળીને ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને સેજ ચાસવાળો શીરો થાયને માહે ફીણ આવવા માંડે ત્યારે મેલ હોય તેને ઝાંઝરાંની ચમચથી કાઢી નાખી ઉતારીને તેમાં ખપતો ખપતો બાળેલી ખાંડનો રંગ ભેળી ઘણી સ્ત્રૉંગ દુધ વગરની ચાના જેવો શીરાનો ઘેરો રંગ થાયને પાછો ચુલે મુકવો અને તે કકડેને તેમાં ખમણેલું નાળીયેર મેળવી નાની ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને અવારનવાર અંદરની મેળવણીને ચમચથી દાબ્યા કરવી, તેથી ખમણ બરાબર શીરો પીશે. પછી અંદરનો બધો શીરો સુકાઇને ચીકટ અને સુકું જેવું થાયને ઉતારવું, પણ વળી ઘણું સુકું વધારૂં કરવું નહી. તે પછી માહે છુંદેલી એલચી તથા જાયફળ દરેક ૦। તોળો ને પાંચ વાલ ભેળીને ઘી લગાડેલી થાળીની વચમાં કાઢી દાબીને ઢગળો કરીને પછી એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું અથવા અડધી ઇંચ જાડું ઘી લગાડેલાં કાસીયાનાં તળીયાંથી સરખું થાપીને પછી સપાટીની ઉપર છરીનું પાનું ઠોકી ઠોકીને ઉપર સફાઇ કરવી અને ઠરીને કડણ થાયને ડાયમંડ યા ચોરસ કટકા કાપીને તવાથા વડે ઉપાડી લેવા.

તૉફી કોકોનટ ૨ જી.

સોજાં નાળીયેરનો બધો સફેદ ભાગ ઝીણા દાંતાની ખમણીથી ખમણી તેને હાથ વડે નીચવીને બધું દુધ કાઢી નાખીને પછી એ નાળીયેરને તોળીને અડધો શેર લેવું અને એક શેર સોજો ગોળ લઇ આએ બીબીના વાંનીમાં ચીકી ગળા તથા મમરાની છાપેલા છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે ચાસ બનાવવા મુકવો અને તેમાં ચીણ આવવા માટેને માટે પાંચ તોળા સોજું ઘી ભેળવું. તે પછી ચાસ થોડો ઘાડો થાયને અંદર નીચવેલું નાળીયેર નાખી બરાબર મેળવીને ધીમી આંચે રાખી હેઠે લાગે નહી માટે અવારનવાર ચમચથી ફેરવવું અને ઘી છુટું પડવા માડે અને બંધાય તેવું કડણ થાયને ઉતારવું. પણ સેજબી કરપાવા દેવું નહી. પછી ઘી લગાડેલી કલઇ ભરેલી થાળીમાં કાઢી તૉફી નાળીયેરની પેહલીમાં લખ્યા પ્રમાણે થાપી બંધાયને તેમજ કટકા કાપીને ઉપાડવા.

તૉફી ચૉકોલેટ.

છુંદેલી બારીક ખાંડ રતલ ૦॥, સોજું માખણ શેર ૦I, દુધ પાશેર ૧, કૅડબરીની અથવા બીજા સારા મેકરની સોજી ચૉકોલેટ તોળા ૪, સોજો ગોળ તોળા ૨, વૅનીલા ઍસેન્સ ચમચી ૧.

માખણમાંથી સોજી બે મોટી રકાબીઓને જરા લગાડવું. ચૉકોલેટને છુંદતાં ખલમાં ચીટકી જાય છે માટે છુંદવી નહી પણ પીતળની ખલમાં બતા વડે બારીક વાટીને જરા દુધમાં બરાબર મેળવવી. ગોળનો ભુકો કરી કચરો કાઢીને સાફ કરવો. પછી એક સોજી કલઇવાળી તપેલીમાં દુધ રેડી તેમાં ગોળ, ચૉકોલેટ તથા ખાંડ બરાબર મેળવી વીસેક મીનીટ રાખ્યા પછી માખણ નાખી ચુલે ધીમી આંચે મેલી લાકડાંના યા રૂપાંના ચમચાથી ઘુંટયા કરવું અને માખણ છુટું પડી બંધાય તેવું ઘટ થાયને ઉતારી વૅનીલા મેળવીને રકાબીઓમાં રેડવું અને બંધાયને તૉફી કોકો છે તેમાં લખ્યા મુજબ કાપ મુકી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી છરી વડે કટકા ઉપાડી લેવા.

તૉફી જીંજર.

સફેદ મેદા ખાંડ રતલ ૧, સોજું માખણ શેર ૦I, ઘણોજ બારીક પાઉડર જેવો સુંઠનો ભુકો તોળા ૨, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

કલઇવાળી તપેલીમાં ખાંડ નાખી તેમાં નાના પાંચ ચમચા ઠંડું પાણી મેળવીને પંદર મીનીટ રાખ્યા પછી માખણ નાખીને ચુલે ધીંગારે મુકી ચમચાથી ફેરવ્યા કરવું અને શીરો ઘટ થાયને સુંઠને માહે બરાબર મેળવીને ઘુંટયા કરવું. જરા વારે માખણ છુટું પડેને ઉતારી માખણ લગાડેલી બે રકાબીઓ અગાઉથી તૈયાર રાખી તેમાં રેડી દઈ બંધાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ડાયમંડ આકારના કટકા થાય તેમ કાપ મુકી છરીથી ઉપાડવા.

તૉફી મીલ્ક.

તાજું સોજું દુધ શેર ૧, સોજી ખાંડ તથા સોજું ઘી-દરેક શેર ૦।, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૧.

એક સોજી કલઇવાળી તપેલીમાં દુધ, ખાંડ તથા ઘી નાખી ધીમે બળતે મેલી હાથ રાખ્યા વગર ચમચથી ઘુંટયા કરવું અને ઘટ થવા આવેને બળતું કાઢી નાખી ઇંગારે ઘુંટયા કરી બધું ઘી છુટું પડી બદામી રંગનું થાયને ઉતારી તપેલીને જરા ઢળટી કરી અંદરથી બધું ઘી કાઢી નાખીને પછી વૅનીલા ભેળી સોજી મોટી રકાબીમાં નાખી સફાઇથી પોણી ઇંચ જાડું થાપવું અને ઠરેને ડાયમંડ આકારના કાપ મુકી છરી વડે કટકા ઉપાડી લેવા. ઘીને બદલે સોજું માખણ ૦। રતલ નાખીને બનાવેલી તૉફી વધારે સારી થશે.

તોસ્ટ દુધપાકમાં.

પેટીનાં સફેદ વચલાં પાંઉની આસરે અડધી ઇંચ જાદી ચાર કાતરીઓ લઇ તેની ઉપરની બોરદુનો ઉપસેલો કકરો ભાગ કાપીને કાઢી નાખી બધી કાતરીઓ સરખી કરવી. પણ ધીમે ઇંગારે હલવે હલવે ભુંજાતાં તોસ્ટ કકરું થઇ જાય છે અને એને માટે તેવું કકરું તોસ્ટ કીધું હોય તો તેમાં દુધપાક પચતો નથી. તેટલા માટે કાતરીઓ બેઉ બોરદુપરથી ફીકા લાલ રંગની થાય અને અંદરનો ગર પોચોજ રેહે તેવું કરવા માટે પુરતા ઇગાર પર ગલેલ મુકીને તેની ઉપર એ કાતરીઓ મેલવી, પણ વળી ઘણા ઇંગારને લીધે ડાઝીયાં પડે નહી તેની સંભાળ રાખીને બેઉ પડ ફીકા લાલ રંગનાં ભુંજી અંદરનું પાંઉ નરમ રાખવું. ત્યાર બાદ આએ વીવીધ વાંનીમાં દુધપાક સહેલો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લેવો પણ

આટો એકજ તોળો લઇને તેમાં લખેલી રીતે બનાવવો. પણ એ દુધપાક ઘણો ઘાડો કરવો નહી. કારણ ઘાડો દુધપાક તોસ્ટમાં પચી શકતો નથી અને તેથી તોસ્ટ સુકાં લાગે છે, તેમજ તેમાં લખ્યા મુજબ એમાં બદામ પણ નાખવી નહી. દુધપાક તૈયાર થાયને તોસ્ટ પાસે પાસે સમાય તેટલાં દીશ યા મોટી સુપ પ્લેટમાં મેળીને તેની ઉપર દુધપાક રેડવો અને જરા વારે તોસ્ટને ભાગે નહી તેમ ચમચાથી ફેરવીને અંદરનો દુધપાક તોસ્ટની ઉપર રેડવો અને એ રીતે બે ત્રણ વખત તોસ્ટ ફેરવીને રેડવો. પણ તોસ્ટ ભાગે નહી તેની સંભાળ રાખવી અને માહે બરાબર પચી તોસ્ટ પોચું થાયને દુધપાક અંદર હોય તેની સાથેજ ખાવું અથવા રાજબૅરી યા બીજી કોઈ સોજી જામ સાથે ખાવું.

તોસ્ટ પાંઉ.

પાંઉની જાદી કાતરીઓ કાપી ધીમા ધંગારે લોઢાંની ગલેલ યા ચીપ્યો મુકીને તેની ઉપર પાંઉની કાતરીઓ મેલવી અને એક પડ કકરૂં લાલ ભુંજાયને ફેરવીને એમજ બીજું પડ ભુંજવું. જેમ કરતાં પાંઉપર ડાઘીયાં પડે તો છરીથી ઓખરી કાઢવું. પણ પતળી કાતરીઓ ભુંજવી હોય તો તેને એમજ મુકી રાખીને પહેલે એકજ પડ ભુંજતાં પાંઉની કાતરીઓ સીધી રહેતી નથી પણ વળી જાય છે અને પછી તેનું બીજું પડ સરખું ભુંજાતું નથી, તેટલા માટે પતળી કાતરીઓને ભુંજવા મુકયા પછી સરખી સપાટ હોય તેટલાંજ થોડા વારમાં ફેરવી નાખી એજ રીતે જલદી જલદી કાતરીઓને ફેરવતાંજ રહેવું, જેમ કીધાથી એ પતળી કાતરીઓ વળી જતી નથી પણ સરખી સપાટ રહીને મજાહની કકરી ભુજાય છે. એ કોઈ પણ તોસ્ટ માખણ લગાડેલું કરવું હોય તો કાતરીઓ ભુંજાયા પછી છરી વડે તેનાં બેઉ પડ ઉપર માખણ ચોપડીને પાછું ધંગારે મુકી બેઉ પડને જરા તાપ દેખાડવો અને માખણ પીગળેને કાઢવું. ચુલા ઉપર ધંગારે ઠીકરાં ઉપર પણ પાંઉ ભુંજાય છે. પણ ઠીકરાંને ઘણુંજ સેજ માખણ યા ઘી લગાડીને ભુંજેલું ઠીકરાંને વળગતું નથી અને મજાહનું થાય છે.

તોસ્ટ વૉટર.

પાંઉની બે પતળી કાતરીઓના પોપડા કાપીને કાઢી નાખવા અને ઉપર તોસ્ટ પાંઉમાં લખ્યા મુજબ એ ગરને સેજ પણ ડાજે

નહી તેમ બેથી એક સરખું લાલ ભુંજવું અથવા તદન બળી ગયલું હોય તેવું ભુંજવું. પછી ગરમ કરી ઠંડું પાડીને ગાળેલું સોજું પાણી કોઠીનાં બોલમાં બે પાશેર એટલે એક પાઇંટ રેડીને તેમાં ઉપલી બેમાંથી એક રીતે તોસ્ટ કીધેલું પાંઉ નાખીને ઢાંકવું અને તોસ્ટ ગરમ હોવાથી પાણી પણ ગરમ થાય છે માટે તે પાછું ઠંડું થાયને કપડાંથી ગાળીને ઉપેયોગમાં લેવું. આપણા લોક એને તોસ્ટનું પાણી કહે છે.

થુલી ઘઉંની.

સોજું ઘી શેર ૧, થુલી શેરીયાંનાં માપથી ભરેલી ઠીપરી ૧ અને તોળેલી હોય તો રતલ ૦॥, કાંદા શેર ૦॥, સોજી ખાંડ; નવી બદામની બીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક શેર ૦।, સોજાં પાકટ નાનાં નાળીયેર ૨, આદુ તોળો ૧, એળચી તોળો ૦॥, લસણ તોળો ૦॥, નાનું જાયફળ ૧, ધણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૬, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, કુમળી પણ નાની ફરબે ધડાંની મરચી ૧.

ઉપર થુલી લેવા લખ્યું છે તે ભરેડેલા રાંદયા વગરના કાચા ઘઉંને પારસી લોક ઘઉંની થુલી કેહ છે અને હીંદુ લોક તેને લાબસી કહે છે અને એ અનાજવાળા કનીયાને ત્યાંથી તૈયાર મલે છે તે લાવવી અને તેને જાદા ચાળણાથી ચાળીને તેમાંથી ઝીણા રવા જેવું તેમજ ઘણા જાદા રવા જેવું નીકળેલું હોય તે બધું કાઢી નાખવું અને એ બેની વચમાંનું જાદા રવા જેવું બધું એક સરખું રહે તે ઉપર લખ્યા મુજબનાં માપથી અથવા વજનથી લેવું. થુલી ઘરમાં કાઢવી હોય તો સોજા ખંડવા ઘઉંને ચુંટી સોજા ધોઇ કપડાંથી નુછીને તદનજ કોરડા કરી હલકી કીધેલી ઘંટીથી ભરડાવવા અને તેને ઉફણીને બધાં છલટાં કાઢી નાખ્યા પછી બાકી રેહલા ઘઉંને ઉપર તૈયાર લાવેલી લાબસીને ચાળીને જેમ લેવા લખ્યું છે તેમજ એને ચાળીને તેમાંથી કાઢીને લેવું. આએ ચોપડીમાં મરચી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ મરચીને સમારી કટકા કાપી સોજી ધોવી અને ડાડાંમાં બઇાં ભરેલાં હોય તે ભાગ બેઉ અંદરજ રેહવા દેવો. કાંદાને છોલીને વઘારના કાંદાની કાની ઘણાજ બારીક સેવ જેવા કાપવા. આદુ લસણને છોલીને

છુંદવું. બદામને છોલી નાની હોય તો આડા નાના બએ અને મોટી હોય તો ત્રણ કટકા કાપવા. એળચીના દાણાંને ખોખરા કરવા અને જાયફળને જાદું છુંદવું. નાળીયેરને ખમણી અડધા શેર ગરમ પાણી સાથે પાતા ઉપર પીસી દુધ કાઢીને બીજું અડધો શેર એવુંજ પાણી રેડી પીસીને એમજ બાકી રહેલું દુધ કાઢી લઇ જાંજરાં કપડાંથી ગાળવું. દરાખને સાફ કરી ધોઇ લુછીને કોરડી કરવી. તદન કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ઘી કકડાવી તેમાં પેહલે બદામને તળીને કાઢી લીધા પછી દરાખને તળીને કાઢી લઇ માહે કાંદા નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરી શીકા લાલ થાયને આદુ લસણ ભેળી તે તળાવાનો બરાબર સોહડમ નીકળે ત્યારે મરઘીના કટકા તથા અડધું નીમક નાખી ચમચથી મેળવીને એક શેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમી આંચે રાખવું. અંદરનું પાણી બળવા આવે તોય મરઘી સેજ નરમ થઇ નહી હોય તો ઢાંકણુ ઉપર જરા પાણી આપી ગરમ થાયને તે માહે રેડવું અને થુલીને ઠંડાં પાણીથી ધોઇને તૈયાર રાખી મરઘી સેજ નરમ થાયને માહે તે તથા બાકીનું નીમક નાખી ચમચથી ભેળીને નાળીયેરનું થોડું દુધ રેડવું અને તે બળવા આવે ત્યારે એમજ બીજું થોડું દુધ પાછું રેડી એ રીતે બધું દુધ પુરૂં કરવું. એકદમ બધું રેડવું નહી. પણ થુલી હેઠે ડાઝે નહી તેમજ મરઘીના કટકા ભાગે નહી તેમ માહે વારંવાર ચમચ ફેરવવી અને બધું દુધ સુકાય અને થુલી મજાહની બરાબર ચરીને નરમ થઇ આવલની કાની ફુટે ત્યારે ઢાંકણુ કાઢી અંદર ફરતો ગોલાબ રેડી ખાંડ, બદામ, દરાખ, એળચી તથા જાયફળ બરાબર મેળવીને ધુંગારે ઉંધાડું રાખવું. જે દરમ્યાન મરઘી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તળીયાં સુધી ચમચ કરવી અને થુલી સુકી મોકરી થાયને કાઢવી. એ રાંધેલી તૈયાર વાંનીને થુલી કેહ છે. અને એ મજાહના ટેસ્ટની થાય છે. ઓછો મીઠાસ જોઇયે તો ખાંડ પાંચ તોળા નાખવી. એક શેર ઘી નાખ્યાથીજ થુલી મજાહની મોકરી થાય છે અને ઓછાં ઘીથી ખીચડા જેવી થઇ જાય છે અને તે સારી લાગતી નથી. તો પણ ખાવામાં એટલું બધું ઘી પસંદ નહી હોય તો થુલી કાઢતી વખતે ચમચમાં જેટલું ઘી આવે તેટલુંજ સાથે ખાવા માટે કાઢીને બાકીનું તપેલીમાંજ રેહવા દેવું.

થુલી ઘઉંની ૨ જી.

ઉપર પેહલી થુલીમાં લખ્યા મુજબની ઘઉંની થુલી ભરેલી ટીપરી ૨, સોજો ગોળ શેર ૧।।, સોજું ઘી શેર ०।।।, સોજી નવી વરીયાલી તથા એળચી દરેક તોળો ०।।, જાયફળ તોળો ०।, સોજું મોટું નાળીયેર ૧.

બેઉ હથેલીને ઘી જરા લગાડી તે વડે બધી થુલીને ચોળવી. નાળીયેરને બારીક ખમણવું. ગોળનો ભુકો કરી કચરો કાઢી બે શેર ઠંડાં પાણીમાં પીગળાવી જાંજરાં કપડાંથી સોજી તપેલીમાં ગાળીને ચુલે મુકવું અને એક કકરો પડેને ઉતારવું. પછી કલઇવાળા પાટીયામાં બધું ઘી નાખી એળચી જાયફળને છુંદીને અંદર તે ભળીને ધીમે બળતે ઉંઘાડું મેલી ઘી કકરેને બધી થુલી નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને તે લાલ થાયને પેલું ગોળનું પાણી ભેળા બે કકરા પડેને ખમણેલું નાળીયેર તથા વરીયાલી ફરતું ભભરાવીને ચમચથી મેળવી ઢાંકણ ઢાંકી ઇંગારે રાખ્વું અને અવારનવાર ઉંઘાડીને ચમચ ફેરવી બધું પાણી સુકાય પણ અંદરની થુલી ચરીને મજાહની નરમ થઇ નહી હોય તો માહે થોડું ગરમ પાણી ભેળવું અને થુલી ચરીને મજાહની મોકરા ચાવલ જેવી નરમ થાય અને બધું પાણી સુકાઇ ખમણ જેવી થુલી થાયને ઉતારવી. વરીયાલી પસંદ નહી હોય તો તે નાખવી નહી. એ થુલી મુસલમાંનોને ત્યાં બનાવે છે.

દમપ્લીંગસ ચોખાના આટાના.

ભીના એટલે ધોયલા ચોખાનો અથવા મીલનો પેહલા નંબરનો ચોખાનો આટો રતલ ०।, સોજું દુધ શેર ०।।, માખણ અથવા સોજું મીઠાઇનું ઘી તોળા ૫, ખાંડ નવટાંક, તાજાં ઇડાં ૩, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

ખાવાના કાંટા વડે ઇડાંની દાળને ખુબ ઘુંટી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી એક કલઇ ભરેલી તપેલીમાં આટો નાખી એક પાશેર દુધને જરા જરા કરી માહે બધું બરાબર મેળવીને બાકીનાં એક પાશેર દુધને કકરો પાડીને તેને પણ એમજ માહે ભેળા માખણ તથા ખાંડ મેળવી ઇંગારે મેલીને ઘુંટયા કરવું અને કઠણ થાયને ઉતારી અંદર ઇડાં ભેળવાં. ત્યાર બાદ એક છાલકી કલઇવાળી તપેલી પાણીથી

અડધી ભરી તેમાં નીમક નાખી ઢાંકણ ઢાંકીને ચુલે બળતાં ઉપર મુકવું અને પાણી બરાબર કકડીને માહે ઉછળે ત્યારે ઢાંકણ ઉંચાડી નાખીને તેમાં એક ચમચાને જરા વાર બોળી તે ગરમ થાયને ડાંડાને કપડાંથી પકડી ઉંચકીને એ ચમચા વડે થોડી થોડી મેળવણીને તપેલીનાં કકડતાં પાણીમાં મુકવી અને પાંચ મીનીટે દમપ્લીંગ્સ બફાયને આંધરાંની ચમચથી કાઢવાં. પણ દરેક દમપ્લીંગ્સની મેળવણી નાખવા પેહલાં ઉપર મુજબ ચમચાને પાણીમાં મુકીને ગરમ કરવા મુકવો જોઇયે. એ દમપ્લીંગ્સ કોઇ પણ જામ સાથે ખાવાં.

દમપ્લીંગ્સ પટેટાનાં.

આજ ચોપડીમાં પટેટા મૅશ્ડ કરવાના છાપેલા છે તે મુજબ સારી જાતના એક શેર પટેટાને નરમ માવા જેવા મૅશ્ડ કરી ૭ કલાક ઢાંકી રાખવા. ત્યાર બાદ તાજાં ત્રણ ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવા પટેટામાં ભેળીને પછી રૂપાટ ભરેલી એક ચમચી વાટેલું નીમક નાખી ખપતો ખપતો મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો ભેળા કડણ કરીને એના મોટાં ખાટાં લીંબુ જેટલા ગોળા કરી દમપ્લીંગ્સ ચોખાના આટોનામાં લખ્યા મુજબ નીમક નાખીને પાણી કકડાવી તેજ રીતે બાફવા મુકવાં. દમપ્લીંગ્સ બફાશે ત્યારે પાણીની ઉપર તરી આવશે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢીને ખારાં ગોસ્ત સાથે ખાવાં.

દમપ્લીંગ્સ પાંઉનાં.

સોજી સાફ કીધેલી કરંટ દરાખ તથા માખણ દરેક રતલ ૦॥, સુકાં પાંઉનું ક્રમ્બ્સ તોળા ૫, તાજાં ઇડાં ૨, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, ઘી; ખાંડ તથા મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉનો આટો ખપ મુજબ.

કરંટને ધોઇને કોરડી કરવી. ઇડાંને ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવવાં. પછી સોજી થાળીમાં બધો સામાન ભેળી તેમાં ખપતો ખપતો આટો નાખી મેળવણી કડણ કરી ટેસ્ટ પુરતી ખાંડ ભેળીને એના પાંચ છ બૉલ બનાવવા અને કઢાઇમાં પુરતું ઘી કકડાવીને તેમાં એ બૉલ બરાબર તળી કાઢીને આજ ચોપડીમાં સૉસ મીઠાં છાપેલા છે તેની સાથે ખાવા.

ડમ્પલીંગ્સ માવાનાં.

સોજું તાજું દુધ શેર ૨॥, ખાંડ શેર ૦।, સોજું ઘી તથા લીંબુનો રસ દરેક નાનો ચમચો ૧, છુંદેલું જાયફળ ૦॥, વૅનીલા તથા રાજબૅરી ઍસૅન્સ દરેક ચમચી ૧, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૭, ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૪, તળવા માટે સોજું ઘી ખપ મુજબ.

દોઢ શેર દુધને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એ કકરા પાડીને તેમાં લીંબુનો રસ ભેળવો અને દુધ બરાબર ફાટીને પાણી છુટું પડેને ઉતારી કપડાંમાં પોતળું બાંધીને ટાંગવું અને માહેનું બધું પાણી નીકળી જઇને સુકું માવા જેવું થાયને મસળીને તેના સફાઈદાર ત્રણ ગોળા કરી કઢાઇમાં ઘી કકડાવીને પછી ઇંગારે રાખી માહે એ ગોળા મેલી ફીકા બદામી રંગના તળી કાઢીને દીશમાં મુકવા. પછી બાકી રહેલાં દુધને બીજી કલઇવાળી તપેલીમાં એ કકરા પાડીને પછી તેમાં ખાંડ નાખીને ઘુંટયા કરવું અને ઘાડા દુધપાક જેવું થાયને ઉતારીને બધું ઍસૅન્સ તથા જાયફળ ભેળીને પેલાં તળેલાં ડમ્પલીંગ્સની ઉપર રેડવો. ગમે તો બદામનાં ઍસૅન્સને બદલે સોજી હઠી તોળા બદામની બીજને છોલી ઘણીજ બારીક છુંદી અથવા પીસીને દુધપાકમાં ભેળવી. એ ડમ્પલીંગ્સ સારાં લાગે છે. રાજબૅરી ઍસૅન્સ નહી હોય તો બધું વૅનીલા લેવું.

ડમ્પલીંગ્સ સપરચનનું.

સોજાં સ્વાદાર સપરચનને છોલી ચાર ચીર કાપી વચમાંનો ગાંઠ કાઢી નાખ્યા પછી બારીક કાપેલા; સુકાં પાંઉનું ક્રમ્બસ; છુંદેલી ખાંડ; કઠણ માખણ; સાફ કીધેલી કરંટ દરાખ તથા ઑરેંજ યા માલુંગાંના મુરબ્બાના ઝીણા કટકા દરેક શેર ૦॥, તાજાં ઇંડાં ૬, છુંદેલુ જાયફળ તોળો ૦॥, બ્રૅંડી વાઇન ગ્લાસ ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઉપલો બધો સામાન બરાબર ભેળવો અને એ મેળવણી એક ઇંચ જેટલી અધુરી રેહ તેટલાં એક માલ્ડને પુરતું માખણ લગાડીને તેમાં ભરી ઉપર બીજું કપડું બાંધીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ચ કલાક બાફવું.

દમપ્લીંગ્સ સપરચનનાં.

ઉપર દમપ્લીંગ્સમાં લખ્યા મુજબ બારીક કાપેલાં સપરચન રતલ ૧, ખાંડ રતલ ૦ા, માખણ તોળા ૨ા, સોજુ દુધ શેર ૦ા, તાજાં ઇડાં ૬, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, સુકાં પાંઉનું ક્રમ્બસ ખપ મુજબ.

ઇડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી એ બધો સામાન ભેળી ગોળા થાય તેટલુ કઠણ કરવા માટે ખપતું ક્રમ્બસ મેળવીને નાના ગોળા કરવા અને દમપલીંગ્સ ચોખાના આટાનામાં લખ્યા મુજબ નીમક નાખેલ પાણીને કકડાવીને તેમાં બાફવાં.

દમોરી.

ઘરનો દલેલો ઘઉંનો મેદો તથા રવો બેઉ મળી ટીપરી ૧, મેદા ખાંડ શેર ૦ા, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ બેઉ મળી તોળો ૦ાા, ઘી ખપ મુજબ.

રવો તથા આટો ભેળી તેમાં પાંચ તોળા ઘી મેળવી બાકીનો સામાન નાખી જરા ઠંડું પાણી નામી કઠણ આટો બાંધી ખુબ મસળી તેમાંથી થોડો થોડો લેવો અને એક થાળીને ઉલટી મુકી તેની ઉપર એ આટાને ગાંઠીયાની કાની વણીને પછી હથેલીને જરા સાટો લગાડી તેની ઉપર એની નાના મોસંબી ચણા જેટલી બધી સરખી ગોળ દમોરી કરવી અને એક સાફ ખુનચામાં જરા સાટો છાંટીને તેની ઉપર છુટી છુટી મુકવી. પછી બધી દમોરી એકઠી થાયને મોટી કઢાઇમાં પુરતું ઘી નાખી ચુલે ધીમે બળતે બરાબર કકડાવી માહેથી ધુંમાડો નીકળેને તેમાં થોડી થોડી દમોરી નાખી આંધરાંની ચમચે ફેરવ્યા કરવું અને કકરી લાલ થાયને આંધરાંની ચમચથી કાઢીને ચાળણી યા બોયાંમાં મુકવી. આટો બાંધતી વખત માહે એક ઇડું ભેળાયાથી વધારે સારી દમોરી થશે.

દમોરો ઇડાંની.

આએ ચોપડીમાં કવાબ ઇડાંના છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લઇ તજ રીતે તૈયાર કરીને તેના મોટા કવાબ વાળવાને

બદલે ઝીણી બપોટી જેટલી બધી ગોળીઓ બનાવીને તેમજ ઘીમાં તળવી.

દલેલી હળદ તથા મરી.

દલેલી હળદ તથા મરી તૈયાર આવે છે તેમાં ઘણી ખરી આટાની ભેળ હોય છે અને તે હળદ ફીકા પીળા રંગની હોય છે, પણ ઘરની દલેલી યા છુંદેલી ભેળ વગરની હળદ મજાહના ઘેરા પીળા રંગની થાય છે. પણ તેવી ભેળસેલવાળી હળદ બીજાં પકવાંનમાં ચાલી શકે છે પણ અચાર તેમજ ચટણીમાં નાખ્યાથી તે બીગડવાનોજ સંભવ રેહ છે. પણ શેર અડધા શેર જેટલું હોય તો તે દલવાની મેહેનત પડે છે માટે એટલું થોડું હોય તો તેને છુંદવા માટે રાજાપોરી હળદના અથવા બીજી સોજી નવી હળદના સુકા ગાંઠીયા લેવા અને તે એમજ છુંદાશે નહી માટે તેને પેહલે ત્રણ ચાર કલાક તડકે મુકીને પછી લોઢાંની સાફ ખલમાં નાખી જરા છુંદીને નાના ટુકડા કીધા પછી બે દીવસ પુરતાં તડકાંમાં બરાબર સુકવ્યા બાદ એવીજ ખલમાં છુંદીને તારની બારીક ચાળણીથી ચાળવી. મરી હોય તો તેને ચુંટીને જરા વખત તડકે સુકયા પછી બારીક આટા જેવાં છુંદીને હળદની કાની ચાળવાં.

દહી જલદી બનાવવાની રીત.

થોડું સોજું કઠણ દહી લેવું અને તેને મલમલનાં મજબુત તદન ચોખ્ખાં કપડાંમાં નાખી અંદરનું બધું પાણી બરાબર નીકળી જાય પછી એ કપડાંને દહી સુધાંજ એક કોડીનાં મોટાં બોલની ઉપર દોરીથી ટાઇટ બાંધીને દહીમાં લાકડાંનો યા રૂપાંનો ચમચો ફેરવીને બધું દહી છાંડી કાઢી દોરી છોડીને બોલમાંનું દહી કાઢી લેવું અને કપડાંમાં વળગેલું હોય તે દહીને પણ ભચડીને કાઢી લીધા પછી તોળીને એ દહીં ૦। રતલ લેવું અને આસરે સવા શેર જેટલું દુધ સમાય તેટલાં મોટાં કોડીનાં બોલમાં એ દહીં નાખવું. ત્યાર બાદ તદનજ સોજાં ચોખ્ખાં એક શેર દુધને કલઇવાળી તપેલીમાં ચુલે ઉંધાડું મુકી આએ વીવીધ વાંનીમાં દુધ કેમ કકડાવવું કરી છાપેલું છે તે રીતે પાંચ છ કકરા પાડીને ઉતારવું. અને સેજ કુકું જેવું થાયને પેલાં બોલમાંનાં છાંડેલાં દહીમાં જરા જરા કરી એ દુધ બધું બરાબર મેળવવું અને તદન ઠંડું થાયને એક રુવાલના જેટલો સોજો

સફેદ ઘટ ફલૅનલનેા કટકેા લેવેા અને બેાલમાં ભરેલાં દુધને જરાબી અથડે નહા તેમ બેાલની કીનારીની ઉપરથી સરખું ટાઇટ દેારીથી બાંધી લઈ બાજુ ઉપર રહેલાં ઝુલટાં કપડાંને બેાલની આસપાસ વીટાળી લેવું. દુધ તદનજ સેાજુ ભેળ વગરનું હેાય છે તેા બે કલાકમાંજ દહીં મજાહનું કઠણ બંધાય છે. વધારે દુધનું દહીં બનાવવું હેાય તેા ઉપલેજ હીસાબે તેમાં દહીં વધારે લેવું. મીઠું દહીં કરવું હેાય તેા એક શેર દુધને એક કકરેા પાડયા પછી તેમાં સેાજી ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી પાંચ ચમચી નાખીને પછી ઉપર લખ્યું છે તેટલા કકરા પાડવા. એ મીઠાં દહીં માટેનું દુધ કુકું એટલે સુમરેતું થાયને ગમે તેા ટેસ્ટ મુજબ માહે વૅનીલા ઍસૅન્સ ભેળવું. એ દહીં જો કે બે કલાકમાંજ કઠણ થાય છે તેાપણ અંદર પાણી છુટે છે.

દહીં જુદી જુદી છ રીતથી બાંધવાનું.

ભેળવગરનું તદન ચેાખ્ખું સેાજું એક શેર દુધને આએ વીવીધ વાંનીમાં દુધ કેમ કકડાવવું એવાં મથાળાંથી છાપેલું છે તે રીતે દહીંનાં દુધને ચારથી પાંચ કકરા પાડાને ઉતારીને કેાડીના બેાલમાં નામવું અને તેમાં આંગળા બેાળતાં ડાજે નહીં તેમજ વળી ઠંડું પણ થાય નહીં તેવુ એટલે એ બેની વચમાંનું જેને કુકું અથવા સુમરેતું કેહ છે તેવું થાયને તેમાં સેાજી તાજી ધાડી છાસ નાનેા એક ચમચેા ભરી રેડીને બરાબર મેળવવી.

દહીંની મેળવણીથી દહીં બાંધવું હેાય તેા ગરમીની રૂતુમાં પેાણેા તેાળેા અને ઘણી સરદાના દાહડામાં અથવા ઠંડીની રૂતુમાં એકથી સવા તેાળા સુધી મેાલાં પાણી વગરનાં તદન કઠણ દહીંને એક શેર દુધ સમાય તેટલાં કેાડીના યા બીલેારનાં બેાલની વચમાં નાખીને લાકડાંના યા સાધારણ ચમચા વડે ભાંજવું અને ઉપર લખ્યા મુજબનાં સેાજાં એક શેર દુધને તેટલાજ કકરા પાડી તેવુજ કુકું એટલે સુમરેતું થાય ત્યારે પેલાં દહીં નાખેલાં બેાલમાં રેડીને ભેળવું પણ દુધ તદન ઠંડું થશે તેાબી તેનું દહીં બંધાશે. બીજી રીતથી દહીંની મેળવણી નાખીને દહીં બાંધવું હેાય તેા જેટલાં દુધનું દહીં બાંધવાનું હેાય તે દુધ સમાય તેટલી ઉભા ઘાટની તદનજ કલઈ ભરેલી એક તપેલીને ધુહીને તદન કેારડી કરી અને અંદર જરાબી પાણી હેાય નહીં તેવાં તદન કઠણ દહીંનું પુરણુ જાડું પડ તેમાં ચેાપડી બપ જેાગા

ચોખ્ખાં દુધને ઉપર લખેલી રીતે કકરા પાડીને ઉતારીને વધારે ગરમ નહી પણ તેમાં આંગળી બોળતાં સેજ જરા ડાજે તેટલુંજ ગરમ હોય ત્યારે દહી ચોપડેલી તપેલીમાં રેડી દેવું. સોજાં વપરાયલાં કાળી માટીનાં વાસણમાં દહી ચોપડીને પછી તેમાં આએ રીતે બાંધેલુ• દહી વધારે કઠણ થાય છે. કારણ એ માટીનાં વાસણમાંથી પાણી ઝરીને નીકળી જાય છે.

માખ્ખણની મેળવણીથી દહીં બાંધવું હોય તો ઉપર મુજબનાં દુધને તેમજ કકરા પાડીને ઉતારવું. પછી એ સમાય તેટલાં બોલને લુછી તદન કોરડું કરીને પછી તદન કઠણ માખ્ખણનું તેની અંદર જાડું જેવું પડ ચોપડવું. પણ જો દુધ સુમરેતું એટલે ફુકું હોય છે તો માખ્ખણની મેળવણીથી દહી બંધાતું નથી, તેમજ વળી આંગળી બોળતાં ડાજે તેવુ ગરમ હોય તો તે દુધ બોલમાં રેડયાથી માહે ચોપડેલું માખણ પીગળી જાય છે. તેટલા માટે દુધને કકરા પાડીને ઉતાર્યા પછી એ બેની વચમાંનું એટલે આંગળી બોળતાં ડાજે નહી પણ સેજ ગરમ લાગે તેવું દુધ થાયને તેને માખણ લગાડેલાં બોલમાં રેડવું.

દહી તથા માખ્ખણ બેઉની ભેગી મેળવણીથી દહી બાંધવું હોય તો એક શેર સોજાં દુધને ઉપર મુજબ કકડાવવું અને ઉપર દહીની મેળવણીથી બાંધવા લખ્યું છે તેમાં પેહલી રીત લખેલી છે તેજ રીતે પણ ફક્ત અડધોજ તોળો દહીમાં પેહલે જરા દુધને મેળવીને પછી બધાં દુધમાં ઉપર મુજબજ મેળવીને તૈયાર કરવું અને આગમચથી તદન કોરડાં બોલની અંદર માખ્ખણની મેળવણીથી બાંધવા ઉપર લખ્યું છે તેમજ પણ તેના કરતાં માખ્ખણનું સેજ પતળું પડ ચોપડીને પછી પેલું દહી તોળેલું તૈયાર દુધ આએ માખણ લગાડેલાં બોલમાં રેડી દેવું. લીંબુની મેળવણીથી દહી બાંધવું હોય તો ઉપર લખ્યા મુજબ દુધને કકરા પાડીને ઉતાર્યા પછી આંગળી બોળતાં ડાજે તેટલાં ગરમ દુધમાં લીંબુનો રસ નાખ્યાથી દુધ ફાટી જાય છે તેમજ ઠંડાં દુધમાં ભેળાયાથી પણ દહી બંધાતું નથી માટે સેજ ફુકું થાયને તેમાં લીંબુનો રસ એકથી દોઢ ચમચી જેટલો બરાબર મેળવવો. એ દહી બંધાતાં જરા વખત લાગે છે.

દેરીની કીમથી દહી બાંધવું હોય તો ઉપર મુજબ એક શેર દુધને કકરા આપીને ઉતારવું અને દેરીની સોટી કઠણ પાંચ તોળા

ક્રીમને કોડીનાં બોલમાં નાખીને રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાથી સેજ મેળવવી. કારણ ઘણી મેળવતાં અંદર પાણી છુટે છે. તે પછી દહીની મેળવણીથી દહી બાંધવા ઉપર લખ્યું છે તેમાંની પહેલી રીતે એ ક્રીમવાળાં દુધમાં કુકું કીધેલું દુધ રેડવું.

ઉપર લખેલી રીતમાંની કોઇ પણ એક રીતથી દહી બાંધ્યું હોય તેને ગરમ હોય ત્યારેજ ઢાંકવું નહી. તદનજ ઠંડું થાય પછી દહીનાં વાસણને બાહેર ખુલ્લું મુકયાથી હવા અને સરદી લાગયાથી દહી બંધાતું નથી તેટલા માટે ઉંફવાળા જગ્યામાં એટલે દહીનાં વાસણને મોટી તપેલીમાં ઢાંકીને મુકવું અથવા ચુલો ઠંડો થયલો હોય તેની ઉપર દહીનું વાસણ મેલીને તે પર મોટું વાસણ ઢાંકવું યા તો કબાટ પેટીમાં બંધ કરવું. બાર તેર કલાકમાં તો દહી બંધાય છે. પણ એટલા અરસામાં કદાચ દહી નહીંજ બંધાય તો પછી બળતા ચુલા આગલ દોઢેક બીલસને છેટે ઢાંકીને દહાનું વાસણ મુકવું, પણ ધુંમાડો લાગીને દહી ધુખરાય નહી તેની સંભાળ રાખવી. એ રીતે મુકયાથી એકથી દોઢ કલાક યા તેથી પણ ઓછે યા વધુ વખતે જયારે દહી તદન બંધાઇ જાય ત્યારે તુર્તજ ત્યાંથી ઉચકી લેવું. કાંકે બંધાયા પછી ચુલા આગલ વધુ વખત ગરમીમાં રાખ્યું હોય તો પછી દહીમાં પરપોટા આવીને પછી પાણી છુટે છે અને દહી ખાટું થાય છે. પણ એ રીતે બંધાયા વગરનું દુધ ચુલાની ગરમીથી જરૂર બંધાય છે. ઉપર મુજબ એક શેર દુધનું બંધાયલું દહી તોળેલું આસરે બે શેર થાય છે. મોલું નહી પણ તદન ખાટું અને કઠણ દહી બાંધવું હોય તો એવું દહી બીજી મેળવણીથી નહી પણ દહીની મેળવણીથીજ બાંધવું અને તે બાંધવા માટે મેળવણીનું દહી બેથી હઢી તોળા જેટલું લેવું. બાળેલાં દુધનું દહી વધારે ચોપડું લાગે છે માટે એક શેર દુધને બાળીને પોણો શેર કરવું અથવા લગભગ અડધું બાળવું અને ઉપર લખેલી બધી રીતમાંની ગમે તે એક રીતથી એનુ દહી બાંધવું. એમ બાળેલાં દુધનું મીઠું દહી કરવું હોય તો અડધું બાળીને કરવા માટે દુધને બરાબર એક કકરો પડે પછી કચરો કાઢી સાફ કરીને તેમાં બે તોળા ખાંડ નાખવી અને પાશેર બાળીને પોણો શેર જેટલું દુધ કીધું હોય તો તેને કકરો પડયા પછી માહે હઢી તોળા ખાંડ નાખવી. પણ માખણ તથા દહીની ભેગી મેળવણીથી એ મીઠું દહી બાંધવું હોય તો તેમાં

દહી તદનજ મોળું ૦। તોળોજ લેવું. એ મીઠું દહી વધારે સ્વાદીષ્ટ કરવું હોય તો વૅનીલા, રાજબૅરી અને મરજી પડે તો લૅમન એ ત્રણમાંથી ગમે તે એક જાતનું અથવા ત્રણુડે ભેગું ઍસૅન્સ દહી જમાવવા માટે તેમાં મેળવણી ભેળવા પેહલાં ટેસ્ટ મુજબ ગમે તેટલુ અંદર ભેળાને પછીજ મેળવણીને માહે ભેળવી. જો ગોલાબનું ઍસૅન્સ હોય તો તેના તો ફક્ત ત્રણજ ટીપાં નાખવાં. ગમે તો એ મીઠું દહી બાંધવા માટેની મેળવણીને માહે ભેળાયા પછી છોલેલી બદામ પસ્તાંની બારીક સ્લાઇસ દરેક તોળો એકને ઉપરથી ભભરાવવી અને ગમે તો એ બેઉને બદલે બદામનું ઍસૅન્સ ફક્ત એકથી બેજ ટીપાં નાખવું. રંગીન દહી કરવું હોય તો દહી બાંધવા માટે દુધને કકડાવવા અથવા બાળવા માટે ઉપર લખ્યું છે તે બેમાંથી ગમે તે એક રીતથી દુધને તૈયાર કરીને ચુલેથી ઉતાર્યા પછી દસેક મીનીટ થાય ત્યારે તેમાંથી નાના એક ચમચા જેટલું દુધ એક પેયાલીમાં જુદું કાઢવું અને આએ વીવીધ વાંનીમાં રંગ આઇસક્રીમનો છાપેલો છે તેવા રંગના ૪૦ થી ૫૦ ટીપાંને એ પેયાલીમાનાં દુધમાં બરાબર ભેળીને પછી એ રંગ ભેળેલાં દુધને પેલાં ગરમ કીધેલાં બધાં દુધમાં મેળવીને પછી તુર્તજ સાફ કોડીનાં વાસણમાં ઝીણી નેટના ચોપડાં કીધેલાં કપડાંમાંથી બધું ગાળી કાઢીને પછી ઉપર લખ્યા મુજબનું એ દુધ થાયને જે મેળવણી હોય તેને અંદર ભેળવી. રંગને એમ જલદી મેળવવાનું કારણ એકે દુધ ઠંડું થવા આવે તો પછી તેમાં વખતસર મેળવણી ભેળવાને બની શકે નહી. પણ દહીની મેળવણીથી એ દહી બાધવું હોય તો દુધને એમ રંગીન કીધા પછી દહીની મેળવણીમાં ભેળાયાથી તે દહી જુદું દીશે નહી તેમ માહે બરાબર મેળવવું જોઇયે. જો પીળા રંગનું કેસર્યા દહી કરવું હોય તો એક શેર દુધનાં દહી માટે બે વાલ ખરી કેસરને સેકીને ખલમાં ઘણીજ બારીક પાઉદર જેવી વાટવી અને ઉપર લખ્યા મુજબ દુધને કકરા પાડી યા બાળાને તેમાંથી એક નાનો ચમચો દુધ જુદું કાઢી તેમાં કેસરને ઘણીજ બરાબર મેળવીને પછી બધું દુધ કુકું થાય ત્યારે તેમાં એ કેસર ભેળાને પછી કોઈ પણ એક મેળવણીથી એનું દહી બાંધવું. પણ એ કેસરવાળાં દહીમાં કોઈ પણ રંગ યા ઍસૅન્સ નાખવું નહી. ગમે તો ઉપર મુજબની બદામ પસ્તાંની સ્લાઇસ ભભરાવવી.

દહીથ્રાં હોરાજીનાં.

ઘઉંનો સોજો ઝીણો સફેદ રવો; સોજી ખાંડ તથા સોજું કઠણ દહી દરેક રતલ ૦ાા, સોજી ખરી કેસર તોળો ૦ા, તળવા માટે સોજું ઘી ખપ મુજબ.

કલઈ ભરેલી કથરોટ યા ખુનચામાં રવાને ચાળી તેમાં ખપતું ખપતું દહી નાખીને કઠણ નહી તેમજ પોચો પણ નહી તેવો મજાહનો ખુબ તરેહ ગુંદીને રવાને ચીલટ બાંધી બે કલાક ઢાંકી રાખવો. તેટલાં આગ્મે ચોપડીમાં સેકીને છુંદેલી યા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તે મુજબ કેસરને સેકીને બારીક વાટવી. પછી ખાંડને પોહોળાં કલઈ ભરેલા પાટીયામાં નાખી તેમાં દોઢેક પાશેર ઠંડું પાણી રેડીને મધ્યમ બળતે ચુલે મુકવું અને ખાંડ પીગળીને સેજ ચાસવાળો શીરો થાયને ઉતારીને તેમાં કેસરને બરાબર મેળવવી. તેટલા બાંધેલા રવાને રાખ્યાને બે કલાક થાયને તેની ફાટફુટ વગરની મજાહની સફાઇદાર પીસ્તાલીસ ગોળીઓ કરવી અને તેને સાટા વગર અમથી એમજ હથેલીની ઉપર મુકી આંગળાં વડે બધેથી એક સરખી પતળી પુરી જેવી સરખી ગોળ થાપવી. પણ એની ફરતી કીનારી ઘણીજ પતળી કરવી. પછી મોટા પેણામાં પુરતું ઘી નાખી ચુલે મધ્યમ બળતે મુકી કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળે ત્યારે તેમાં પાશે પાશે સમાય તેટલાં દહીત્રાં મુકવાં અને જરા વખતમાંજ તે ખીળી ઉપસીને ઉપર તરી આવશે. તે પછી હેઠેનું પડ ઘેરૂં નહી પણ ફીકા લાલ રંગનું કકરૂં તળાયને ફેરવી નાખવું અને બીજું પડ પણ એવુંજ તળાયને ઝારાથી યા આંધરાંની મોટી ચમચથી કાઢીને તેને પેણાની કીનારીની ઉપર ટેકાવીને જરા વાર પકડી રાખવું, તેથી માહે પચેલું ઘી નીકળી જશે. તે પછી શીરામાં દહીથ્રાં નાખવાં અને બરાબર શીરો પીયેને આંધરાંની ચમચથી કાઢીને શીરો નીપારી કાઢીને દહીત્રાં કોરડાં કરવાં અને બાકી હોય તેને એજ રીતે તળીને શીરો પાવો. એ સારાં લાગે છે અને હોરા મીઠાઇવાળા એને દહીથ્રાં કેહ છે.

દહીનો મઠ્ઠો.

આગ્મે ચોપડીમાં દહી જુદી જુદી છ રીતથી બાંધવા છાપેલું છે તેમાં લગીરી બીજી કોઈ પણ ચીજ નાખી નહી પણ અમથી

દહીનીજ મેળવણીથી અને દુધને ત્રણ કકગાજ પાડીને દહી બાંધવું અને તે બે શેર દહીમાં ખોખરૂં કીધેલું જીરૂં તથા એમજ કીધેલાં કાળાં મરી દરેક ૦। તોળો તથા નીમક એક તોળો ભેળી સોજાં ધોતાં સફેદ જરા જાદાં કપડાંમાં નાખી પોતળું બાંધી ટાંગીને તેની હેઠે વાસણ મુકવું, તેમાં પાણી ટપકશે. બધું પાણી નીકળી જઈ બીજે દીને મઠ્ઠો કડણ થાયને કાઢવો. મીઠો મઠ્ઠો કરવો હોય તો દહીમાં નીમક, મરી, જીરૂં ભેળવું નહી પણ નવટાંક સોજી ખાંડ ભેળવી. પણ પુરીમાં અથવા બીજી કોઇ ચીજમાં નાખવા માટે મઠ્ઠો બનાવવો હોય તો દહીમાં બીજું કાંઇજ નહી પણ ફકત નીમક નાખીને બાંધવો.

દહીનું શ્રીખંડ.

સોજું કડણ દહી રતલ ૨, સોજી સફેદ મેદા ખાંડ રતલ ૧, ખમણેલું જાયફળ ૦॥, છુંદલી એળચી તોળો ૦।, સોજો ગોલાબ ખપ મુજબ.

જરા ઘટ સફેદ ધોતાં કપડાંમાં મહાની કાની દહીનું પોતળું બાંધીને ટાંગી રાખી બધું પાણી ઝરી જાયને કાઢવું. પછી એક હાથા વગરની ખુરસીની પીઠ હેઠે જમીનને લાગે તેમ મુકીને તેના આગળા બેઉ પગ સાથે ખાડીનાં મજબુત જાંજરાં સોજાં કપડાંની ઝોળી બાંધીને તેમાં જરા દહી તથા જરા ખાંડ નાખી એક ચમચો ગોલાબ રેડીને ઝોળાની નીચે કોડીનું વાસણ મુકી તેમાં દહીને છાંડીને એ રીતે બધું દહી તથા ખાંડ ગોલાબ સાથે છાંડી લીધા પછી માહે એળચી જાયફળ ભેળવું. કેસર્યાં શ્રીખંડ કરવું હોય તો સોજી ખરી રૂઢી વાલ કેસરને આગ્ને ચોપડીમાં સેકીને વાટેલી અથવા છુંદેલી કેસર છાપેલી છે તે મુજબ કેસરને સેકીને ઘણી બારીક પાઉદર જેવી વાટીને દહી છાંડવાની અગાઉ તેમાં ભેળાને પછી છાંડવી. મરજી પડે તો પાંચ તોળા સોજી નવી બદામની બીજને છોલી ઘણીજ બારીક પીસીને છાંડેલાં શ્રીખંડમાં ભેળવી.

દહીમાં ભીંડા.

સોજાં બીયાં વગરના તદન કુમળા ભીંડા; કાંદા તથા કડણ દહી દરેક શેર ૧, ઘી શેર ૦॥, આદુ તોળો ૦॥, લસણ વાલ ૫

એટલે બેઆની ભાર, કોથમીર ઝુડી ૬ ના પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૪ થી ૫, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨.

આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કોથમીર મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. ભીંડાને ધોઇ લુછીને અકેક ઇંચના કટકા કાપવા. દહીને મલમલનાં ધોતાં કપડાંમાં નાખી પોતળું બાંધીને ટાંગી રાખવું અને બધું પાણી નીકળી ગયા પછી કઠણ થાયને કોડીનાં બોલમાં રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચા વડે ભાંજી રાખવું. ત્યાર બાદ કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને બારીક ભુકો કાપી કલઇ ભરેલા નાના પાટીયામાં ઘીમાં લાલ તળી આદુ લસણ વઘારીને માહે કોથમીર મરચાં ભેળીયા પછી ભીંડા તથા નીમક મેળવ્યા બાદ બે પાશેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકીને ધીમી આંચે રાખી અવારનવાર અંદર ચમચ ફેરવવી અને ભીંડા ચરી તતરીને ઘી પર આવેને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી માહે દહી મેળવીને ઉઘાડુંજ રાખવું અને જરા વારે પાછું ઘી પર આવેને ઉતારવું.

દાડમ છાલ.

નવી સુકી કાળી મોટી દરાખ શેર ૩, સુકાં ખાટાં દાડમના દાણા શેર ૧, જીરૂં તથા મરી દરેક શેર ૦।, સીધાલુન નવટાંક, સનચર તોળો ૧॥.

દરાખને સાફ કરી ઠરીયા કાઢી તેમાં બધો સામાન ભેળીને તદન સાફ પાતા ઉપર બારીક પીસવું.

દારૂ જોલાબનો તથા ખાણું હજમ કરવાનો.

સોજો બ્રૅંડી અથવા મોવડાંનો સોજો દારૂ એ બેમાંથી ગમે તે એક જાતનો દારૂ બાટલી ૧, સોજી બુરા ખાંડ તોળા ૧૧, નવાં સુકાં ગોલાબનાં ફુલ તથા સોજી સુનામખી દરેક તોળા ૫, જેથી મધ તોળા ૨, અનીસું તોળો ૧, એળચીના દાણા; મોસંબીની તથા સંત્રાની સુકી છાલ દરેક તોળો ૦॥.

એળચીના દાણા, જેથીમધ, અનીસું તથા બેઉ જાતની છાલને છુંદી ખોખરી કરીને એ બધાંના તથા સુનામખી અને ગોલાબનાં ફુલના બે ભાગ કરી બે સોજી બાટલીઓમાં જુદું જુદું ભરી તે દરેકમાં અડધી બાટલી દારૂ રેડી બુચ મારીને વીસ દીવસ રાખવું,

પણ દરરોજ બાટલીને હલાવવી. તે પછી સોજા ધોતાં કપડાંથી ગાળીને છુંછો ફેંકી દેવો અને ગાળેલો દારૂ એક મોટી બાટલીમાં સમાય તો તેમાં રેડવો, પણ વધે તો જુદી બે બાટલીઓમાં ભરી ખાંડના બે ભાગ કરીને છેલ્લે એ એકેક ભાગ બેઉમાં નાખીને બુચ મારવો અને ખાંડ પીગળી જાય પછી દારૂ ઉપયોગમાં લેવો. એ દારૂ રાતનાં ભોજન સાથે નાનો એક ચમચો (ડેજર્ટસ્પુન) લીધાથી ખાધેલું હજમ થાય છે અને વળી ઝાડો સાફ આવે છે.

દાળ આંમલાંની મસાલાની તથા મોલી.

દાળ આલુનાં પાદડાંની મસાલાની હેઠે લખેલી છે તે પ્રમાણે બધો સામાન લઇને તેજ રીતે પકાવવા મુકવી. પણ એમાં આલુનાં પાદડાં નાખવાં નહી અને પોણો રતલ સોજા કરપે નરનાં ગોસ્તને સાફ કરી જરા મોટા કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધોઇને તે અથવા એક કુમળી મરઘીના સાફ કરીને ધોયલા કટકા દાળ ચુલે મુકતી વખત સાથેજ નાખવું અને ગોસ્ત યા મરઘી ચરીને નરમ થાયને ઉતારી અંદરથી ગોસ્ત યા મરઘી કાઢી લઇ દાળને કરછીથી બરાબર ઘુંટીને પછી માહે પાણી ભેળી જરા ઘાડી કરી પાછું અંદર ગોસ્ત યા મરઘી નાખવું અને જરા મોટી ત્રણ ચાર કાચી કેરીને છોલી ઉભાં બબે ફાડચાં કાપી ગોટલીને કાઢી નાખીને તે દાળમાં નાખીને કકરો પડી આમલાં ચરેને ઉતારવી. ગમે તો ગોસ્ત યા મરઘી વગર અમથીજ આમલાંની દાળ પકાવવી. દાળ જુની હોય તો પાંચ વાલ નીમક ઓછું નાખી તેને બદલે તેટલોજ સેકીને વાટેલો પાપડખાર નાખવો, તેથી દાળ જલદી ચરશે. આમલાંની મોલી દાળ કરવી હોય તો તુવર, મસુર યા વાલની દાળને ફકત નીમક તથા હળદ નાખીને ગોસ્ત યા મરઘી વગર રોટલી સાથે ખાવા કઠણ અને ચાવલ સાથે ખાવા માટે ઘાડી થાય તેટલું પાણી ભેળીને કકરો પાડવો.

દાળ આલુનાં પાદડાંની મસાલાની.

તુવર; મસુર યા વાલની નવી દાળ એ ત્રણમાંની જે તે એક દાળ ટીપરી ૧, છોલેલા રાતાં કોહોળાંના તથા છોલેલા શકરકંદના કટકા તથા કાંદા દરેક શેર ૦|, ઘી નવટાંક, નવી ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૨||, નીમક તોળો ૧, આદુ તોળો ૦|, લસણ વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, ધાણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલો ભરેલો

નાનો ચમચો ૧॥, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં તથા સુકાં મરચાં દરેક ૩, ફુદનાનાં પાદડાં ૮, આલુનાં પાદડાં મોટાં હોય તો ૨ અને નાનાં હોય તો ૩.

આલુનાં પાદડાંને ધોઇને નાના ટુકડા કાપવા. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કાંદાને છોલીને કટકા કાપવાં. કોથમીરનાં પાદડાં તથા બેઉ મરચાંને ધોઇને છુંદવું અથવા જાદું પીસવું. અડધા પાશેર ઠંડાં પાણી સાથે આમલીને કોડીનાં વાસણમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરૂં કાઢી લઇ છુંછો ફેંકી દેવો. પછી દાળને ઠંડાં પાણીથી સોજી ધોઇ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી સવા શેર ઠંડું પાણી રેડી હળદ, નીમક, આદુ, લસણ, આલુનાં પાદડાં, કાંદા, કોહોળાંના તથા શકરકંદના કટકા સઘળું માહે ભેળી ઘી નાખી ઢાંકણ ઢાંકીને બળતે મુકવું અને દાળ ફાટેને માહે કોથમીર, મરચાં, મરી, ધાણાજીરાંનો મસાલો, તથા ફુદનાનાં પાદડાંને કાપી એ બધું માહે ભેળવું અને દાળ સીજીને પાણી સુકાયને ઉતારીને કરછીથી સારીકાની ઘુંટી એકરસ કરી આમલીનું ડોહરૂં મેળવીને ચાવલ સાથે ખાવા જેવી ઘાડી દાળ થાય તેટલું પાણી ભેળીને બળતે મુકવું અને બરાબર કકરો પડેને ઉતારવું. દાળ જુની હોય તો ઉપર દાળ આંમલાંનીમાં લખ્યા મુજબનો તેટલોજ પાપડખાર નાખવો.

દાળ કરવંદાંની મસાલાની તથા મોલી.

ઉપર દાળ આંમલાંની મસાલાની તથા મોલી છાપેલી છે તેજ મુજબનો બધો સામાન નાખીને તેમજ દાળ પકાવવી પણ કેરીનાં આંમલાંને બદલે એમાં એક પાશેર મોટાં કાચાં કરવંદાને સોજાં ધોઇને તે નાખવાં.

દાળ ચણાની તળેલી.

સોજી મોટી નવી ચણાની દાળ માપેલી એક ટીપરી અને તેનું વજન છત્રીસ તોળા થાય છે તેટલી લઇ તેને ચુંટી ઠંડાં પાણીથી સોજી ધોવી. પછી ઠીકરાં પર સેકીને વાટેલો પાપડખાર અડધા તોળાને બે શેર ઠંડાં પાણીમાં પીગળાવીને સોજાં કોડીના

વાસણુમાં ગાળીને તેમાં ધોયલી દાળને બારથી પંદર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી પાછી ઠંડાં પાણીથી સોજી ધોઇ લુછીને તદન કોરડી કરવી. પછી મોટી કઢાઈ અડધી ભરાય તેટલું સોજું મીઠું તેલ લેવું અને આગે ચોપડીમાં મીઠું તેલ કકડાવવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે બરાબર કકડાવવું અથવા એટલાંજ ઘીને કઢાઈમાં ચુલે મુકવું અને તે બરાબર કકડીને માહેથી ઘણો ધુંમાડો નીકળે ત્યારે એ બેમાંનું જે એક કકડેલું હોય તેમાં દાળ નાખીને એમજ રાખવી. જ્યારે દાળ તળાશે ત્યારે પોતાની મેલેજ બધી સપાટીની ઉપર તરી આવશે, તે બધી ઉપર આવે પછી તુર્તજ કઢાઇને ઉતારવી અને ઝારા યા આંધરાંની મોટી ચમચથી કાઢીને સાફ ચાળણી યા ખોયાંમાં નાખી અંદરનું બધું તેલ યા ઘી નીકળી જાય પછી ટેસ્ટ મુજબ વાટેલું નીમક તથા મરચાંની ભુકી ભેળી લીગ્રુ નીચવીને ખાવી.

દાળ તુવરની ધાંનશાકની.

નવી તુવરની દાળ માપેલી ટીપરી ૨, કાંદા શેર ૧॥, રાતું કોહોળું તથા પટેટા દરેક શેર ૦।, ઘી તથા શકરકંદ દરેક શેર ૦।, નીમક તોળા ૨, દલેળા હળદ; આદુ તથા લસણ દરેક તોળો ૦॥, તજ તથા જીરૂં દરેક તોળો ૦।, એળચી; લવંગ તથા બાદીયાંન દરેક વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, ધાણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, કોથમીર ઝુડી ૪, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪, ફુદનાનાં પાદડાં ૧૦, દલેલાં મરી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, બીયાં વગરનું નાનું વેંગણું ૧, ઝીણાં પાદડાંની મેથીની ભાજી ઝુડી ૩, થોડી સૅલરી પાર્સ્લી.

એક શેર કાંદાને છોલીને કટકા કાપવા, આદુને છોલીને છુંદવું. વેંગણું, પટેટા, શકરકંદ તથા કોહોળાંને છોલીને કટકા કાપવા, ભાજીને છોલીને જાદી કાપવી. અને દાળને ચુંટી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઠંડાં પાણીથી સોજી ધોઇ તેમાં આગ્મે બધો કાપેલો સામાન, નીમક તથા હળદ નાખો હઢી શેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકીને ધીમે બળતે મેલવું. તેટલાં કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇને પીસવું યા છુંદવું. સૅલરી, પાર્સ્લી તથા ફુદનાને ધોઇને જાદું કાપવું એળચી, લવંગ, તજ, બાદીયાંન તથા જીરાંને બારીક છુંદવું. લસણને

છોલીને બારીક ભુકો કાપવો. પછી બાકીના કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપીને કઢાઇમાં ઘીમાં તળીને કાઢી લીધા પછી કાપેલું લસણ એજ ઘીમાં તળીને અંદરજ રહેવા દેવું. ત્યાર બાદ દાળ સીજે અને બધું પાણી સુકાયને ઉતારીને કરછીથી સારીકાની ઘુંટી બધું એકરસ કરી તળેલું લસણ કઢાઇમાં રાખી બાકીના બધા સામાનને દાળમાં મેળવી દાળ રોટલી સાથે ખાવાની કરવી હોય તો માહે અડધો શેર પાણી મેળવવું અને ચુલે ઢાંકીને મેલી દાળ કઠણ થાયને ઉતારવી. પણ ચાવલ સાથે ખાવાની હોય તો એક શેર પાણી રેડવું અને મજાહની ધાડી દાળ થાયને ઉતારીને ઘી સુધાંજ માહે તળેલું લસણ નાખવું. દાળને ઘુંટવાની અગાઉ હેઠે તળીયાંમાં જરા ડાજવા દઇને પછી તેની સાથેજ ઘુંટેલી દાળનો સ્વાદ બદલાઇને કાંઈ જુદોજ મજાહનો લાગે છે. એ દાળ આલુનાં પાદડાંની કરવી હોય તો ત્રણ મોટાં પાદડાંને ધોઇ ઝીણાં કાપીને દાળની સાથેજ એ નાખવાં. ચીચોરા કાઢેલી પાશેર નવી આમલીને કોડીનાં વાસણમાં અડધા પાશેર ઠંડાં પાણી સાથે ભીનવી અડધો કલાક રાખ્યા પછી ચોળી ડોહરૂં કાઢીને દાળ ઉતારવાની જરા વાર અગાઉ નાખીને પછી દાળને તૈયાર કીધાથી એ ખાટી દાળ સારી લાગે છે. એ દાળ આમલાંની કરવી હોય તો તેમાં આમલી નાખવી નહી પણ ચાર કાચી મોટી કોયળ કેરીને છોલી ઉભાં બબે ફાડચાં કાપી ગોટલી કાઢી નાખીને દાળ ઘુંટયા પછી એ નાખવાં. મરઘી યા ગોસ્તની ધાનશાકની દાળ કરવી હોય તો એક મોટી ચરબદાર પણ તરૂ નહી હોય તેવી સોજી મરઘી લેવી અને આએ ચોપડીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ એક ફરયે મોટી મરઘીને કાપી સમારી કટકા કરવા અથવા મજાહનું નર બકરાનું ચરબદાર ફુટનું ગોસ્ત દોઢ રતલ લઈ તેના મજાહના મોટા ભરેલા કટકા કાપીને ધોવા અને દાળને ધોઇને ચુલે મુકયા પછી બે કકરા પડને માહે એ બેમાંનું જે હોય તે માહે નાખવું. અને મરઘી યા ગોસ્ત બરાબર ચરે પછી તેની સાથેજ દાળને ઘુંટયાથી માહે તે અટવઈ જશે તેટલા માટે એ ચરેલાંને જુદું કાઢી લઈ દાળ ઘુંટીને પાણી રેડયા પછી પાછું એ અંદર નાખવું. હમેશ દાળમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી મજાહનું ચરી જાય છે અને તે સારૂં લાગે છે. જો દાળ જુની હોય તો પછી દાળ આંમલાંનીમાં લખ્યા

મુજબ પણ ૦। તોળો વાટેલો પાપડખાર દાળ પકાવતી વેળા માહે નાખવો. અને તેને ભાગનું તેટલું નીમક ઓછું નાખવું. દાળ તૈયાર કરીને ઉતારવાની જરા વખત અગાઉ ગમે તો માહે થોડો ગરમ મસાલો તથા થોડી ખારાં ગોસ્તની ઘાડી ગ્રેવી નાખ્યાથી વધારે સારી દાળ થશે. દાળને કદી પણ ગરમ પાણીથી ધોવી નહી, તેથી દાળ દતરઈ જાય છે.

દાળ તુવરની ધાંનશાકની ર જી.

સોજી નવી તુવરની દાળ માપેલી ટીપરી ર, સોજું નરનું ફરધે ગોસ્ત રતલ ૧॥, મોટા કાંદા શેર ૧, સુરણ; વેંગણું; રાતું કોહોળું; પટેટા એ સઘળું છોલેલું તથા મોટાં ટામેટાં દરેક ચીજ શેર ૦।, ઘી પાશેર ૧॥, નીમક તોળા ર, લસણ તોળો ૧॥, આદુ તોળો ૧; ધાંણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩, ચણાની; મસુરની તથા વાલની દાળ દરેક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ર, આખું જીરૂં; દલેલી હળદ તથા મરી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ઝીણાં પાદડાંની મેથીની ભાજી ઝુડી ૪, કોથમીર ઝુડી ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪, મોટાં સુકાં ગોવાનાં અથવા બીજાં સાધારણ મરચાં ૮, ફુદનાનાં પાદડાં ૧ર, એળચી તથા લવંગ દરેક ૧ર, બાદીયાન ૮, તજ વાલ ૫, જાયફળ ૦॥.

ગોસ્તને સાફ કરી જરા મોટા કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. બધી દાળને ચુંટી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઠંડાં પાણીથી સોજી ધોઇ તેમાં નીમક, હળદ તથા એક નાનો ચમચો ભરી ઘી નાખી બે શેર પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમે બળતે મુકવું અને બે કકરા પડેને માહે ગોસ્ત નાખવું. પછી બે ઝુડી કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથનાં પાદડાં, લીલાં મરચાં તથા પોણો શેર કાંદાને છોલી એ બધું તથા બધી લીલી તરકારી તથા ભાજીને ધોઇને ઝીણું કાપવું અને દાળ ફાટેને બધો એ કાપેલો સામાન તેમાં નાખવો અને ગોસ્ત ચરી દાળ સીજી પાણી સુકાઇને કઠણ થાયને ઉતારીને અંદરથી ગોસ્ત કાઢી લઇને પછી દાળને કરછીથી ખુબ ઘુંટી એકરસ કરીને નાનો એક ચમચો ઉપસેલો ભરીને માહે કાચું ઘી મેળવીને પછી ગોસ્તને પાછું અંદર નાખવું. ત્યાર બાદ આદુ તથા અડધો તોળો લસણને છોલી બાકી રહેલી એક ઝુડી કોથમીર, સુકાં મરચાં,

એળચી, લવંગ, તજ, બાદીયાન, જાયફળ તથા આખાં જીરાંમાંથી અડધું લઈ એ બધાંને સાથે બારીક પીસ્વું અને બાકીના અડધો શેર કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી ઘીમાંથી અડધાંને કઢાઇમાં નાખી તેમાં એ કાંદાને લાલ તળી તેમાં બધો પીસેલો મસાલો, ધાણા જીરાંનો મસાલો તથા મરી નાખી એ ભુંજીને પછી માહે ઘુંટેલી દાળ ચાર કરછી જેટલી ભેળીને ઘુંટયાજ કરવું અને એ બધું ભુંજાઇને તેનો સોહડમ નીકળેને ઉતારીને એ બધાંને દાળની અંદર મેળવી દઈ ઢાંકણુ ઢાંકીને ઇંગારે રાખી અવારનવાર ઉંઘાડીને ઉપર ઉપરથી દાળને ઘુંટયા કરી હેઠે તળીયાંમાં દાળ જરા ડાજેને ઉતારી તેને તવાથાથી ઓખ્ખવીને બધી દાળમાં બરાબર મેળવીને પછી રોટલી સાથે ખાવા જેવી દાળ ઘટ થાય તેટલું થોડું ઠંડું પાણી ભેળીને ચુલે મુકવું અને બરાબર કકરા પડેને ઉતારવી. તેટલાં બાકી રહેલાં એક તોળો લસણને છોલી બાકી રહેલાં અડધાં જીરાં સાથે પીસી બાકી રહેલાં ઘીને કકડાવીને તેમાં લાલ તળી દાળને કકરા પાડીને ઉતાર્યા પછી માહે એ ઘી સુધાંજ ભેળવું. એક ફરપે મોટી પણ તફ નહી તેવી મરઘીના સાફ કરીને ધોયલા કટકાને દાળમાં ગોસ્તને બદલે નાખીને એજ રીતે પકાવવું. ચાવલ સાથે ખાવા માટે એ દાળમાં જરા વધારે પાણી નાખી કકરા પાડીને મજાહની ધાડી કરવી. મરીને દાળમાં પેહલાંજ ભેળવાને બદલે દાળ તૈયાર થવા આવેને તેમાં એ દલેલાં કાચાંજ મરી નાખ્યાથી દાળનો ટેસ્ટ કાંઈ જુદોજ મજાહનો થાય છે.

દાળ તુવરની ધાંનશાકની ૩ જી.

નવી તુવરની દાળ; ચણાની દાળ; મસુરની દાળ તથા મગની દાળ દરેક માપેલી ટીપરી ૦ા, સોજું કુમળું નરનું ફરપે ગોસ્ત રતલ ૧ા, ઘી શેર ૦ાા, પટેટા; સુકા કાંદા; રાતું કોહોળું; તથા મોટાં પાકાં ટામેટાં દરેક શેર ૦ા, દલેલાં મરી; ધાણાજીરાંનો મસાલો તથા આખું જીરૂં દરેક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, દલેલી હળદ તથા કરીપાઉદર દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોજું બીયાં વગરનું નાનું વેંગણું ૧, લીલાં કાંદા મોટા હોય તો ૩ અને વચલા હોય તો ૫, લીલાં લસણની એક દાંઢીયાંવાળી ઝુડી ૧, આલુનાં પાદડાં મોટાં હોય તો ૪ અને જરા નાનાં હોય તો ૬, સુકાં લસણના વચલાં કડા ૩, નીમક તોળા ૨, આદુ તોળો ૧.

લસણનો એક કડો તથા આદુને છોલીને છુંદવું. ગોસ્તના જરા મોટા કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત સોજું ધોવું. બધી દાળને ચુંટીને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં સોજી ધોવી. વેંગણું, કોહોળું, બેઉ જાતનાં કાંદા, તથા પટેટાને છોલીને અકેક ઇંચ જેટલા કટકા કાપીને ધોવુ. કુમળાં પાદડાં સાથેજ લીલું લસણ લેવું અને એને તથા આલુનાં પાદડાંને ધોઇને જાદું કાપવું. પછી એ બધો કાપેલો સામાન, ગોસ્તના કટકા, નીમક, છુંદેલું આદુ, લસણ, કરીપાઉદર, ધાણાજીરાનો મસાલો, હળદ તથા મરી સઘળું દાળવાળી તપેલીમાં નાખી માહે હઢી શેર ઠંડું પાણી રેડી એક પાશેર ઘી નાખી ઢાંકણ ઢાંકીને ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને દાળ તથા ગોસ્ત ચરવા આવે ત્યારે હેઠે તપેલીમાં લાગે નહી માટે અવારનવાર ઉંઘાડીને ચમચ ફેરવવી અને પાણી બળવા આવે તોય જો ગોસ્ત ચરીયું નહી હોય તો પછી ઢાંકણ પર પાણી આપ્યા કરી માહે તે ઉમેર્યા કરવું અને ગોસ્ત તથા બધું જરા નરમ થાયને ટામેટાંને ધોઈ કટકા કાપીને તે અંદર નાખ્વાં અને ગોસ્ત તદન નરમ થઇ બધી દાળ બરાબર ચરીને સેજ ઢીળી જેવી હોય ત્યારે ઉતારીને અંદરથી ગોસ્તને જુદું કાઢી લેવું અને બીજી સોજી તપેલીની ઉપર કલઇ ભરેલું બોયું યા ચાળણી મુકી તેમાંથી બધી દાળને કરછીથી છાંડી લેવી અને દાળ સેજ પતળી જેવી થાય તેટલું માહે પાણી ભેળાને પછી ગોસ્તના કટકા નાખી ઉંઘાડું ચુલા ઉપર મુકવું અને બે જોશ આવીને ચાવલ સાથે ખાવા જેવી મજાહની ઘટ દાળ થાયને ઉતારવી. પણ એ રીતે દાળ તૈયાર થાય તેટલાં લસણના બાકી રહેલા બે કડાને છોલી જીરાંને ચુંટીને એ બેઉને સાથે બારીક પીસ્વું અને બાકી રહેલાં ઘીમાં મેરૂં જેવું લાલ તળી રાખી તૈયાર થયલી દાળને ચુલેથી ઉતાર્યા પછી બધાં ઘી સુધાંજ એ તળેલું જીરૂં લસણ ઉપરથી નાખ્વું. ગમે તો ગોસ્તને બદલે મજાહનાં ભરેલાં બે હાફ કાઉલના કટકાની ઉપલીજ રીતે દાળ પકાવવી.

દાળ તુવરની મસાલાની.

નવી તુવરની દાળ માપેલી ટીપરી ૨, પટેટાના; રાતાં કોહોળાંના; વેંગણાંના છોલેલા કટકા તથા ઘી દરેક શેર ૦।, નીમક તથા લસણ દરેક તોળા ૨, આદુ તથા દળેલી હળદ દરેક તોળો ૦॥, આખ્ખું

જીરૂં; તજ તથા બારીક છુંદેલાં ઉજળાં મરી દરેક તોળો ૦।, એળચી તથા લવંગ દરેક વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, ધાણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, મરચાંની ભુકી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, ફુદનાનાં પાંદડાં ૧૨, મોટાં લીલાં મરચાં ૪ થી ૫.

સવા તોળો લસણને છોલીને બારીક પીસ્વું. પાશેર કાંદાને છોલીને વઘારના જેવા બારીક સેવ જેવા કાપવા અને કઢાઇમાં ઘી કકડાવી તેમાં લાલ તળીને કાઢી લઇ એજ ઘીમાં પીસેલાં લસણને તળીને ઘી સુધાંજ કાઢી લેવું, બાકીના બધા કાંદાને છોલીને કટકા કાપવાં. ૦। તોળા આદુને છોલીને છુંદવું યા પીસ્વું. દાળને ચુંટીને પુરતાં ઠંડાં પાણીમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી એક કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘસ્ડીને ઠંડાં પાણીથી સોજી ધોઇને બે શેર ઠંડું પાણી રેડી માહે વેંગણા, કાંદા, પટેટા તથા કોહોળાંના કટકા, છુંદેલું આદુ, એક ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા હળદ નાખી ઢાંકણ ઢાંકી મોટે બળતે મુકવું. ત્યાર બાદ બાકી રહેલાં આદુ લસણને છોલ્વું. એળચીના દાણા કાઢવા, બાકીની કોથમીરનાં પાદડાં કાઢીને તે મરચાં તથા ફુદનાનાં પાદડાંને ધોવાં અને એ સઘળાં સાથે તળેલો કાંદો, આખું જીરૂં, તજ તથા લવંગને સાફ પાતા ઉપર બારીક પીસ્વું. તેટલાં દાળ ચરે અને એક પાશેર જેટલું પાણી રેહને ઉતારી કોલસાને ધંગારે મુકી તેમાં ધાણાજીરાંનો મસાલો, મરચાંની ભુકી, ઉજળાં મરી, નીમક તથા બધો પીસેલો મસાલો ભેળી પંદર મીનીટ ધંગારે રાખી માહે અવારનવાર કરછી ફેરવવી અને દાળ તદન સુકાય અને અંદરથી મસાલાનો સોહડમ નીકળે ત્યારે ઉતારી સારીકાની ઘુટી એકરસ કરી દાળ જરા પતળી થાય તેટલું ઠંડું પાણી મેળવીને પાછી બળતે મુકવી અને એક કકરો પડી દાળ ઉભાઇને ઉપર આવે ત્યારે તળેલું લસણ ઘી સાથેજ દાળમાં ભેળવું અને થોડી વાર ધંગારે રાખી ચાવલ સાથે ખાવાની મજાહની ઘાડી દાળ થાયને ઉતારવી. રોટલી સાથે ખાવાની કરવી હોય તો છેલ્લે પાણી ઓછું ભેળીને બળતે મુકવી અને રોટલી સાથે ખાવા જેવી કઢણ દાળ થાયને ઉતારવી.

દાળ તુવરની મસાલાની ચુસ્દાની.

આએ ચોપડીમાં દાળ વાલની મસાલાની તથા મેલી છાપેલી છે તેમાં મસાલાની બનાવવા છાપેલું છે તે મુજબનો બીજો બધો સામાન લેવો પણ ચુસ્દા આઠજ લેવા અને બકરાંનાં આતરડાંનો અરખીવાળો મજાહનો ભાગ જેને માદન અથવા ગેાલાંટ પણ કેહે છે તે ચાર લેવાં અને એ બેઉને એજ દાળમા લખેલી રીત નીમક તથા આટો લગાડી સોજું ધોઇને એજ દાળમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ વાલની દાળને બદલે તેટલીજ નવી તુવરની દાળને ધોઈ ચુસ્દા તથા માદન નાખીને પકાવવા મુકી અરે પછી માહેથી ચુસ્દા માદન કાઢી લઈ ઘુંટીને એ પાછું માહે નાખીને ચાવલ યા રેાટલી સાથે ખાવા જેવી મજાની દાળ કરવી. બકરાંનાં પગનાં નકાંનાં આવે છે તે પણ થોડાં લઈ સેાજાં કરીને ચુસ્દા તથા માદન સાથે માહે નાખવું. એ બધી ચીજ નાખ્યાથી દાળ વધારે સારી થાય છે.

દાળ તુવરની મસાલાની સેકતાની સીંગની.

નવી તુવરની; મગની તથા મસુરની દાળ ત્રણ મળી માપેલી ટીપરી ૧, કાંદા શેર ૦ાા, ઘી; પટેટા; પીળા રંગનાં વચલાં કદનાં ટામેટાં; રાતું કોહોળું તથા બીયાં વગરનું વેંગણું બેઉ છોલેલું દરેક પાશેર ૧ાા, મુળાનાં કુમળાં પાદડાં તેાળા ૩, નીમક તેાળા ૧, આદુ તોળો ૦ાા, કોથમીર ઝુડી ૪, ધાણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા (ડેઝર્ટસ્પુન) ૨, આખું જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧ાા, દલેલી હળદ; સોજી મરચાંની ભુકી તથા દલેલાં મરી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, એળચી તથા લવંગ દરેક ૧૦, મીઠી જાદી પણ કુમળી સેકતાની સીંગ ૮, સુકાં લસણની છુટી કળી ૬, મેાટાં બાદીયાંન ૨, તજનો કટકો ઇંચ ૧, જાયફળ ૦ાા.

આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. એળચી, લવગ, તજ, બાદીયાંન, જીરૂં તથા જાયફળને ઘણુંજ બારીક છુંદવુ. કાંદાને છોલીને નવટાંકના નાના કટકા કાપવા અને બાકીનાને છુંદનાં પાડીને બારીક ભુંકો કાપવો. અડધા પટેટાને બાફવા અને એ તથા બાકીના કાચાને છોલીને બેઉના કટકા કાપવા. સેકતાની સીંગને છોલી બબે ઇંચના કટકા કાપી ચાર ચારની ઝુડી બાંધીને ઠંડાં પાણીમાં ભીનાવવી. કોહોળાં તથા વેંગણાંને છોલીને નાના કટકા કાપી એ

બેઉ તથા ટામેટાંને સીંગની સાથેજ પાણીમાં નાખવું. કોથમીર તથા મુળાનાં પાદડાંને ધોઇને બારીક કાપવું. બધી દાળને ચુંટી જુદી જુદી ઠંડાં પાણીથી સોજી ધોઇને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવી. પછી એક કલઈ ભરેલી તપેલીમાં દોઢ શેર ઠંડાં પાણીમાં પહેલે તુવરની દાળ ચુલે મધ્યમ બળતે મેલી નીમક તથા હળદ નાખીને ઢાંકણુ ઢાંકવું અને એ દાળ જરા ફાટેને બાકીની બેઉ દાળને પાણીમાંથી કાઢીને તપેલીમાં ભેળી કોહોળું, વેંગણું, કાંદાના કટકા, કાચા પટેટાના કટકા, આદુ તથા લસણ નાખી બધું ચમચે બરાબર મેળવીને ઢાંકવું અને એ બધું ચરે તેટલાં કઢાઇમાં બીજે ચુલે બધું ઘી કકડાવીને તેમાં કાંદાના ભુકાને ફીકો લાલ તળીને ઉતારીને અંદરથી કાઢી લેવો અને દાળમાં બધું ચરે ત્યારે બાકીનો બધો સામાન તથા ટામેટાંના ચાર ચાર કટકા કાપીને એ બધું તપેલીમાં મેળવી ઢાંકણુ ઢાંકી તે પર પાણી આપ્યા કરી ઘટે તો માહે તે રેડયા કરવું અને એને ધીંગારે રાખી માહેની સીંગ બરાબર ચરીને નરમ થાયને અંદરથી સીંગની ઝુડીઓ કાઢી લેવી અને દાળમાં પાણી હોય તેને બરાબર સુકવી નાખીને ઉતારીને કરછીથી ઘણીજ બરાબર ઘુટી એકરસ કરીને પછી બે પાશેર ગરમ પાણી મેળવીને પાછી અંદર સીંગ ભેળી ચુલે મુકી કકરા પાડી ચાવલ સાથે ખાવાની મજાહની ધાડી દાળ કરીને ઉતારી તળેલો કાંદો તથા ઘી ઉપરથી ફરતું રેડીને મેળવવું. એ દાળ સારી લાગે છે.

દાળ તુવરની મોલી.

માપીને ભરેલી સોજી નવી ઝાંણી તુવરની દાળ એક ટીપરી લેવી અને તેને ચુંટી ઠંડાં પાણીથી સોજી કલઇવાળી તપેલીમાં બરાબર ધોઇને તેમાં દલેલી હળદ ૦। તોળો અને સાધારણ દાળમાં પોણો તોળો અને ખારી પસંદ હોય તો એક તોળો નીમક નાખી ઠંડું પાણી નવી દાળમાં એક શેર અને જુની હોય તો સવા શેર રેડી ઢાંકીને મધ્યમ બળતે મુકવું. દાળ સીજીને પાણી સુકાયને ઉતારીને કરછીથી ખુબ તરેહ ઘુંટી એક રસ કરવી. પણ જો દાળ એકદમ મલીને મેસ જેવી ચયલી કરવી હોય તો એક કલઇવાળાં સાફ બોયાંને એક સોજી તપેલીની ઉપર મુકીને તેમાં ઘુંટેલી દાળ નાખી તેમાં ઠંડું પાણી જરા જરા નાખતાં જઇને અંદર કરછી ઘસીને ફેરવી બધી દાળને છાંડી કાઢવી. પછી રોટલી સાથે ખાવાની ખરી દાળ કરવી

હેાય તેા દાળમાં એક પાશેર અને ચાવલ સાથે ખાવા સારૂ જોઇયે તેા અડધેા શેર ઠંડું પાણી મેળવી દાળને ચુલે મેલી જેવી દાળ કરવી હેાય તેવી થાયને ઉતારવી. એ કેાઇબી દાળ તૈયાર કીધા પછી એક પાશેર કાંદાને છેાલી વઘારના કાંદાની કાની બારીક સેવ જેવા કાપી નવટાંક ઘીમાં મજાહનેા કકરેા લાલ તળાને દાળ કાઢયા પછી ઘી સુધાંજ તેમાં નાખવેા. થેાડા રાઇના દાંણાને જમીન અથવા કુંડાંમાં નાખીને પાણી સીચ્યાથી તેની ઉપર ભાજી ઉગે છે તેને ધેાઈ બારીક કાપીને એ અથવા કેાથમીર મરચાંનેા છુંદેલેા મસાલેા રેાટલી સાથે ખાવાની દાળમાં ભેળાને ખાવામાં સારી લાગે છે. મેાલી દાળ આંમલાંની અથવા કરવંદાંની કરવી હેાય તેા દાળને ઘુંટીને પાણી નાખ્યા પછી બે ત્રણ કાચી કેાયળ કેરીને છેાલી ઉભાં બે ફાડચાં કાપી ગેાટલી કાઢી નાખીને તે અથવા સેાજા મેાટાં કાચાં એક પાશેર કરવંદાંને ધેાઈ દાળમાં નાખીને કકરા પાડવા. જો દાળ જુની હેાય તેા દાળ આંમલાંની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ પાંચ વાલ વાટેલેા પાપડ ખાર નાખી તેટલું નીમક એાછું લેવું. એ ખારાથી દાળ જલદી ચરે છે. દાળને ગરમ પાણીથી કદી ધેાવી નહી, તેથી દાળ ચરશે નહી પણ દતરઈ જશે.

દાળ નેયાતની.

સેાજી નવી ઝીણી તુવરની દાળ શેરીયાંથી માપેલી શેર ૨, કાંદા શેર ૩, ઘી શેર ૧||, રાતું કેાહેાળું; પટેટા તથા બીયાં વગરનાં વેંગણાં દરેક શેર ૦||, ધાણાંજીરાંનેા મસાલેા તેાળા ૮, નીમક તેાળા ૪, આદુ તેાળા ૩, લસણ તેાળા ૨||, કરીપાઊડર તેાળા ૨, કરી લીમનાં લીલાં પાદડાં મેાટાં હેાય તેા ૨૫ અને નાનાં હેાય તેા ૩૫, દલેલાં મરી તથા દલેલી હળદ દરેક ઉપસેલેા ભરેલેા નાનેા ચમચેા ૧, કેાથમીર ઝુડી ૮ નાં પાદડાં, મેાટાં સુકાં તથા લીલાં મરચાં દરેક ૮.

દાળને ચુંટી રાંધવાની છ સાત કલાક અગાઉ ઠંડાં પાણીથી સેાજી ધેાઇને નવી કેારી ટેાપલી હેાય તેા તેમાં અને તે નહી હેાય તેા મેાટાં કલાઈ ભરેલાં બેાયાં અથવા ચાળણીમાં નાખીને રેહવા દેવી. દાળ રાખ્યાને વખત થવા આવે ત્યારે કેાહેાળું, વેંગણું, પટેટા તથા દેાઢ શેર કાંદાને છેાલી બધાંના સેજ મેાટા કટકા કાપી પેહલી ત્રણ ચીજને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવી અને કાંદાને એમજ રાખવા.

કોથમીરનાં પાદડાં તથા બેઉ મરચાંને ધોઈ બેઉ મરચાંનાં ડીચકાં કાઢી નાખીને કટકા કાપવા. કરીલીમને ધોવાં પછી દાળને કોરડી થવા રાખ્યાને બરાબર વખત થાય ત્યારે તદનજ કલઇ ભરેલી મોટી તપેલીમાં પાંચ શેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકીને બળતે મુકવું અને માહે ખુબ તરેહ જોશ આવેને તેમાં દાળ તથા ઉપલો બધો તૈયાર કીધેલો સામાન તથા નીમક નાખી ઢાંકણુ ઢાંકી બળતું મધ્યમ રાખવું. ત્યાર બાદ આદુ લસણને છોલીને છુંદવું અને બાકીના દોઢ શેર કાંદાને છોલીને બુધારના કાંદાની કાની પણ ઘણાજ બારીક સેવ જેવા કાપી એક કલઇવાળી ઉભા ઘાટની તપેલીમાં બધું ઘી કકડાવીને તેમાં એ આદુ, કાંદા, લસણ, ધાણાજીરાંનો મસાલો, કરીપાઉડર, હળદ, મરી સઘળું નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને કાંદા તથા બધો મસાલો તળાઇને તેનો ઘણો બરાબર સોહડમ નીકળે ત્યારે તુર્ત ઉતારવું. પણ સેજબી કરપાવા દેવું નહી. ત્યાર બાદ દાળમાંનું બધું પાણી બળી જઇને બરાબર સીજેને ઢાંકણુ ઉઘાડી નાખવું અને જ્યારે તપેલીમાં દાળની સપાટીની ઉપર બધાં આંધરાં થશે ત્યારે ઘી સુધાંજ પેલો બધો તળેલો સામાને દાળની ઉપર ફરતો નાખીને પાછું ઢાંકણુ ઢાંકવું અને ઢાંકણુ પરનો બધો પાણીનો સેજાર દાળમાં બરાબર પડે પછી તપેલીની હેઠે ડાજેલી દાળ હશે તે બધી નહી પણ ઉપર ઉપરથી થોડી ભેળાય તેમ કરછીને ઉલટી પકડી તેનો પુલીયાં જેવો ગોળ ભાગ નીચે રાખીને તેનેથી દાળને ખુબ તરેહ ઘુંટીને એક રસ કરવી.

દાળ પાંચ જાતની.

તુવર, ચણા, મગ, મસુર તથા અરદ મળી પાંચ જાતની દાળ સરખે ભાગે બધી મલીને માપેલી બે ટીપરી લેવી અને બધીને જુદી જુદી ચુંટવી. પછી આએ ચોપડીમાં દાળ તુવરની ધાનશાકની ત્રણ છાપેલી છે તેમાંથી ગમે તે એક દાળ પકાવવા માટે તેમાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લેવો, પણ ફકત દાળ લેવી નહી અને તેને બદલે પકાવવા માટે ઉપર લખેલી પાંચ જાતની દાળ લઈ એક તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં પહેલે તુવરની તથા ચણાની દાળને ઠંડાં પાણીથી સોજી ધોઈ એ ત્રણમાંની જે એક રીતની દાળ પકાવવી હોય તે મુજબ તેટલુંજ પાણી રેડીને એ

બેઉ દાળને પકાવવા મુકી તેમાં ત્રણેક કકરા પડેને બાકીની દાળને ધોઇને માહે નાખી તેમાં લખેલી રીતે સઘળું નાખીને એ દાળ પકાવવી.

દાળ મદ્રાસી.

સોજી નવી તુવરની દાળ ટીપરી ૦ાા, સોજા પટેટા તથા વેંગણાં દરેક શેર ૦ાા, કાંદા શેર ૦।, ઘી તોળા ૫, સોજી ચીચોરા કાઢેલી આમલી નવટાંક, રાઇના દાણા તોળો ૧ અથવા ભરેલું ઉપસેલી ચમચી ૨, જીરૂં તોળો ૦ાા અથવા ભરેલું ઉપસેલી ચમચી ૨, નીમક તોળો ૦ાા, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લસણની છુટી મોટી કળી ૮, કરીલીમના છુગાં મોટાં પાદડાં ૧૫, મોટાં સુકાં મરચાં ૪ થી ૫.

આમલીને સોજી ધોઈ અંદરનું પાણી કાઢી નાખવું. લસણની કળીને છોલી કાંદામાંથી અડધાને છોલી તેના મોટા કટકા કાપવા અને દાળને ચુંટી કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ધોઇ તેમાં લસણ તથા કાંદાના કટકા નાખી દાળ ચાવલ સાથે ખાવાની હોય તો માહે ઠંડું પાણી સવા શેરને નવટાંક અને રોટલી સાથે ખાવાની કરવી હોય તો નવટાંક પાણી ઓછું નામી ઢાંકણુ ઢાંકીને ચુલે મધ્યમ બળતે મુકવું. વેંગણાં તથા પટેટાને છોલી દોઢ ઇંચ જેટલા બેઉના કટકા કાપીને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવવા. રાઇ તથા જીરાંને ચુંટી બેઉ ભેળાને તેમાંથી અડધું લઈ તેની સાથે મરચાં તથા હળદને સાફ પાતા ઉપર બારીક મેસ જેવું પીસીને કાઢી લઈ તેનો ગોળો કરવો. આમલીને પણ એમજ બારીક મસ જેવી પીસીને કોડીનાં વા ણમાં મુકવી. દાળ ચરે તેટલાં પટેટા તથા વેંગણાંના કટકાને બીજા કલઇવાળા પાટીયામાં પોણો શેર પાણી સાથે બીજે ચુલે મધ્યમ બળતે મેલી બાકી રહેલાં જીરાં તથા રાઇમાંથી એમાં અડધું નાખી ઢાંકણુ ઢાંકવું અને પટેટા નરમ થાય તેને માહેથી કાઢી લઈ વેંગણું તદનજ નરમ થાય ત્યારે અંદરથી બધું પાણી કાઢી નાખીને અંદર નાખેલાં રાઈ તથા જીરાં સુધાંજ વેંગણાંને કરછીથી ઘણું બરાબર ઘુંટી નાખવું. તેટલાં દાળ બરાબર ચરીને નરમ થાયને ઉતારીને એક વાસણમાં અંદરનું બધું પાણી કાઢી લઇને પછી સાફ પાતા ઉપર દાળને કાંદા તથા લસણ સુધાંજ ઘણીજ બારીક પીસીને બધી કાઢીને પાછી તપેલીમાં નાખી તેની અંદર પેલાં ઘુંટેલાં વેંગણા, નીમક તથા પેલા પીસેલા મસાલાનો ગોળો નાખી બધું સારીકાની મેળવીને પછી દાળમાંથી કાઢી લીધેલુ

બધું પાણી બરાબર ભેળા કરીલીમનાં પાદડાંને સોજાં ધોઇ માહે તે તથા પટેટાના રાંધેલા કટકા નાખી ઢાંકીને ચુલે ધીમે બળતે મુકવું, પણ હેઠે લાગે નહી માટે અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને ચાવલ અથવા રોટલી સાથે ખાવા જેવી કરીને ઉતારવી. પછી બાકી રહેલા અડધા કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી સાફ કઢાઇમાં ઘી કકડાવીને તેમાં એ કાંદા અને પેલું બાકી રહેલું જીરૂં તથા રાઇ નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને બધું ઘણું ઘેરૂં લાલ થાયને ઉતારીને દાળની તપેલીની અંદર ઘી સુધાંજ બધું ફરતું રેડીને ચમચથી મેળવવું. આએ દાળ મજાહની લાગે છે.

દાળ મસુરની મસાલાની તથા મોલી.

આએ ચોપડીમાં દાળ તુવરની ધાંનશાકની તથા દાળ તુવરની મસાલાની છાપેલી છે તે બધીમાંથી ગમે તે એક રીતથી ફકત મસુરનીજ દાળને તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લઇને તેજ રીતે પકાવવી. જો મસુરની દાળ મોલી કરવી હોય તો દાળ તુવરની મોલી આએ ચોપડીમાં છાપેલી છે તે રીતે એ મસુરની દાળ તેટલીજ લઇને પકાવવી. પણ એ દાળ જલદી ચરે છે માટે એમા પાણી ઓછું રેડવું.

દાળ વાલની મસાલોની તથા મોલી.

મીઠા યા કડવા વાલની સોજી દાળ માપીને ભરેલી ટીપરી ૧, કાંદા શેર ૧॥, આદુ તોળો ૦॥, લસણ તોળો ૦।, ધાણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૧॥ થી ૨, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં તથા સુકાં મરચાં દરેક ૩ થી ૪.

દાળને ચુંટીને ત્રણ ચાર કલાક ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી ઠંડાં પાણીથી ધોવી. કોથમીર તથા લીલાં મરચાંને ધોઇને જાડું કાપવું અને સુકાં મરચાંને પીસવાં. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. પછી કાંદાને છોલી તેમાંથી બે ભાગના કટકા કાપવા અને એક ભાગને વઘારના કાંદાની કાની બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારી તેમાં હળદ મેળવી ।ળ, નીમક, કાંદાના કટકા તથા આસરે દોઢ શેર ઠંડું પાણી

રેડી ઢાંકીને મધ્યમ બળતે મુકવું અને અડધા શેર જેટલું પાણી બળેને ધાણાજીરાંનો મસાલો, મરી તથા પીસેલાં સુકાં મરચાં નાખવાં. તે પછી અંદર અડધા શેર જેટલું પાણી રેહ ત્યારે કોથમીર તથા લીલાં મરચાં નાખી ચમચથી ભેળી બધું પાણી સુકાવા દેવું નહી પણ રોટલી સાથે ખાવા માટે એ દાળને જરા ઢીળી જેવીજ ઉતારવી, કારણ દાળ રેડતાં પાણી સોસીને સુકી થાય છે. ઘુંટેલી દાળ પસંદ હોય તો તૈયાર થાયને કરછીથી ઘુંટી નાખવી. ચાવલ સાથે ખાવાની દાળ કરવી હોય તો દાળને ઘુંટયા પછી તેમાં થોડું પાણી ભેળી કકરા પાડી ઘટ કરીને ઉતારવી. મજાહના સોજાં ચરબદાર બાર ચુસ્દાને ચીરી ધોઈને પછી તદનજ વાસ નીકળીને સોજાં થાય ત્યાં સુધી નીમક તથા ચોખાનો આટો લગાડીને ધોવા અને બબ્બે કટકા કાપી દાળની સાથેજ નાખીને મજાહના નરમ પકાવવા. એ નાખ્યાથી દાળનો સ્વાદ વધારે સારો થાય છે.

વાલની દાળ મોલી પકાવવી હોય તો ઉપર મુજબ દાળને પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી ધોઈને ફક્ત નીમક તથા હળદ નાખી એક શેર ઠંડું પાણી રેડીને ચુલે મુકવી અને પાણી બળેને મોકરી દાળ જોઈયે તો એમજ રાખવી અને મરજી પડે તો ઉતારીને કરછીથી ઘુંટી નાખવી. ત્યાર બાદ એક પાશેર કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી નવટાંક ઘીમાં લાલ તળીને ઘી સુધાંજ દાળમાં નાખવું. એ બેઉ દાળ આંમલાં અથવા કરવંદાંની બનાવવી હોય તો ચાર કાચી કોયલ કેરીને છોલી ઉભાં બે ફાડચાં કાપી ગોટલી કાઢી નાખીને તે અથવા કાચાં મોટાં એક પાશેર કરવંદાંને ધોઈ દાળ ચરીયા પછી પાણીનો થોડો ભાગ હોય ત્યારે માહે એ બેમાંનુ એક જે હોય તે ભેળવું અને તે નરમ થાયને દાળ તૈયાર કરીને ઉતારવી.

દાળ સાત જાતની સ્વાદીષ્ટ.

તુવર; મસુર; અરદ; ચણા; મગ; વાલ તથા વટાણા એ સાત જાતની દાળ બધી મળીને શેરીયાંથી ભરેલી શેર ૧, કાંદા શેર ૧, પટેટા તથા ઘી દરેક શેર ૦॥, ચીચોરા કાઢેલી સોજી નવી આમલી શેર ૦।, દોધીના છોલેલા કટકા તથા ધાણાજીરાંનો મસાલો દરેક તોળા ૪, છોલેલા રાતાં કોહોળાંના કટકા તોળા ૩, નીમક તોળો ૧॥, દલેલાં મરી; શાહજીરૂં; દલેલી હળદ તથા આદુ દરેક તોળો

૦॥, મેથીના દાણા; એળચી; લવંગ; જાયફળ; જાવંત્રી તથા સુકું લસણ દરેક તોળો ૦।, તજ વાલ ૫, મોટું સોજું નાળીયેર ૧, નાનું બીયાં વગરનું વેંગણું ૧, ઝીણાં પાદડાંની મેથીની ભાજીની ઝુડી તથા કોથમીરની ઝુડી દરેક ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૮, નર બકરાંનું સોજું દોઢ રતલ ગોસ્તના મોટા કટકા ખારા પકાવેલા.

જાયફળ, જાવંત્રી, તજ, એળચી, લવંગ, જીરૂં તથા મેથીના દાણાને ઘણું બારીક છુંદવું. કોથમીરને કુમળા ડાંડા સાથેજ પાદડાં રાખી એને તથા મરચાંને ધોવું. નાળીયેરને ખમણી તેમાંનાં અડધાંનું દોઢ પાશેર દુધ કાઢી કોડીનાં વાસણમાં એમાં આમલીને એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળાને ડોહરૂં કાઢી લઇ છુંછો ફેંકી દેવો. વેંગણાં તથા પટેટાને છોલી કટકા કાપી દોધી તથા કોહોળાં સાથે ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્વું. ભાજીને ધોઇને ઝીણી કાપવી આદુ લસણને છોલવું. કાંદાને છોલી પોણા શેરના કટકા કાપીને ઠંડાં પાણીમાં નાખ્વા અને બાકીના પાશેર કાંદા સાથે કોથમીર, મરચાં, આદુ, લસણ તથા અડધાં નાળીયેરને ઘણું બારીક પીસીને બધાં ઘીમાં કઢાઇમાં લાલ તળી રાખ્વું. પછી ચણા, તુવર તથા વાલની દાળને ચુંટી ઠંડાં પાણીમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઠંડાં પાણીથી સોજી ધોઇ બે શેર પાણી તથા નીમક નાખી ચુલે મુકવું અને બે કકરા પડે ને બાકીની બધી દાળને ચુંટી સોજી ધોઇને આગમચથી તૈયાર રાખી માહે તે, કોહોળાંના, વેંગણાના પટેટાના કાંદાના કટકા, દોધી, પટેટા, ભાજી સઘળું ધોઇને ધાણાજીરાંના મસાલા તથા બધા છુંદેલા સામાન સાથે દાલની તપેલીમાં મેળવી ઢાંકણ ઢાંકવું. દાળ સીજે ત્યારે ઉતારીને તેમાં પેલા તળેલા સામનને તેમાંનાં ઘી સુધાંજ માહે ભેળાને પછી કરછીથી સારીકાની ઘુંટી એકરસ કરવું અને ગ્રેવી સાથેજ પેલું ખારૂં ગોસ્ત અંદર નાખી આમલી સાથનું નાળીયેરનું દુધ રેડી એક કકરો પાડીને ઉતારવું. એ દાળ ઘણી સ્વાદીષ્ટ થાય છે. કોઇબી દાળને ગરમ પાણીથી કદી ધોવી નહી. કારણ પછી તે દાળ ચરશે નહી પણ દતરઇ જશે.

દીનર અથવા બ્રેક ફાસ્ટ રોલ.

મીંદાનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૨, સોજું માખણ રતલ ૦।, પદરખાનાંનું ખમીર દુધના પાશેરાના માપથી ભરેલુ

પાશેર ૧, વાટેલું નીમક ઉપસેતી ભરેલી ચમચી ૨, તાજું ઇંડું ૧, દુધ ખપ મુજબ.

ઇંડાંને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની ફોકનવું અને આટાને કલઇ ભરેલી કથરોટ યા ખુનચામાં ચાળીને તેમાં ઇંડું, માખણ તથા નીમક ભેગાંને ખમીર મેળવી દુધને ગરમ કરી ખપનું ખપનું નાખી ગુંદીને પોચો આટો બાંધીને તેના સફાઇદાર બાર ગોળા કરવા. પછી ભુંજવાનાં પત્રાંની ઉપર જરા સાટો છાંટી તેમાં ત્રણ ઇંચને અંતરે બધા ગોળા મુકી ખમીર ચઢવા માટે ચુલા આગળ જરા છેટે ત્રણ કલાક મુકવું. પછી ઉપર જરા દુધ ચોપડીને ગરમ ભઠીમાં પંદરથી વીસ મીનીટ ભુંજવાં.

દુધ કેમ કકડાવવું.

દુધ ગરમ કરવાનું હોય તે વાસણ ત્રીજા ભાગ જેટલું ખાલી રેહ તેટલા કલઇવાળા પાટીયામાંજ હમેશ નાખવું. છેક ઉપર સુધી ભરવું નહી. કારણ કકરો પડતાં દુધ ઉપર ચઢી ઉભાઇને બાહેર નીકળી જશે. જ્યારે દુધમાં કકરો પડવા માંડશે ત્યારે તે ઉપર ચઢતું જશે, તે છેક ઉપર સુધી આવીને બાહેર ઉભાઈ જાય ને અગમચ નાનું વાસણ હોય તો તુર્ત ઉતારી તેને હલાવીને હેઠે બેસાડવા પછી પાછું ચુલા ઉપર મુકવું. પણ ઘણું દુધ ભરેલુ મોટું વાસણ હોય તો ઉપર બરાબર ચઢી રેહ કે તુર્ત તેમાં કડછી યા ચમચ ફેરવવી યા હેઠેનું બળતું કાઢી નાખવું અથવા પંખાથી દુધપર પવન નાખવો. પણ સઉથી સેહલી રીત એ છે કે તુર્તજ દુધમાં સોજાં પાણીના થોડા છાંટા છાંટવા, તેથી ઉભાતું દુધ બાહેર નહી જતાં પાછું હેઠે બેસી જશે. એ રીતે દુધ ઉપર આવ્યા પછી પાછું બરાબર બેસી જાય ત્યારે એક જોશ એટલે કકરો આવેલો ગણવો. એ રીતે જેટલી વખત દુધ ઉપર આવે તેટલા કકરા પડેલા જાણવા. આગ્ને ચોપડીમાં કોઇ કોઈ મીઠાઇમાં પેહલે ઠંડાં દુધમાં ખાંડ નાખીને પછી કકરા પાડવા છાપેલું હોય છે. પણ દુધ કદાચ થોડા કલાકનું વાસી થયનું હોય છે તો પછી પેહલે ખાંડ મેળીને જોશ આપતાં દુધ કોઇ વખત ફાટી જાય છે. માટે પેહલે તદનજ સોજા કલઇવાળા પાટીયામાં દુધને એક કકરો પાડીને પછી ખાંડનો કચરો કાઢી બરાબર સોજી કરીને તેમાં નાખ્યા પછી ગમે તેટલા કકરા પડે છે તોય દુધ ફાટતું નથી.

દુધનાં પફ.

ચુંટી તદન સાફ કરીને એક પાશેર ખાંડ તૈયાર રાખવી અને સેાજું તદનજ તાજું ચેાખ્ખું એક શેર દુધને તદન સાફ કલઇ-વાળા પાટીયામાં નામી ચુલે બળતાં ઉપર મુકી માહે એક જોશ આવેને તેમાં ખાંડ નાખવી અને તે પછી બીજા બે ત્રણ કકરા પાડી ઉતારીને ઠંડું થવા દેવું. પણ ઉકાળતી વેળા તેમજ ઠંડું કરતાં માહે ચમચ યા કરછીને ઉલટેસુલટે હાથે નહી પણ જમણી યા ડાબી જે તે એકજ તરફ ફેરવવી. દુધ તદન ઠંડું થાયને નેટનાં સાફ ધેાતાં કપડાંને પાણીમાં ભીનવી જરા નીચવીને તપેલીની કીનારીની ઉપર સરખું ટાઇટ દેારીથી બાંધી લેવું અને એક ઉંડી કથરેાટ યા ખુનચામાં ઠંડું પાણી ભરી તેમાં તપેલી મેલીને બાગ, અગાસી અથવા ઘરનાં સીધાં છાપડાં જેવી તદન ખુલ્લી જગ્યા કે જ્યાં તપેલીમાં ઝાકળ પડી શકે તેવે ઠેકાંણે પેહલી રાત્રે મુકવું અને સહવારે સકાલે પાછલી રાત્રીએ ત્યાંથી તપેલીને ઉંચકી લઇ જો બની શકતું હેાય તેા ખુલ્લી અગાસીવાળી જગ્યામાં અને જો ત્યાં બેસી નહી શકાય તેા પછી ઘરમાં ઠંડકવાળી જગ્યામાં તપેલી મુકી કપડું છેાડીને દુધની અંદર ઘણેા સેાજેા ગેાલાબ નાના બે ચમચા ભરીને નામી દુધની ઉપર ક્રીમને જાદેા પેાપડેા બંધાયલેા હશે તેને બરાબર માહે ભેળીને પછી દુધ ઘેાળવાની લાકડાંની રવી આવે છે તેને તપેલીમાં મુકી બેઉ હાથની હથેલીથી ઘેાળવું. રવી તપેલીનાં તળાયાંને અથડાવ્યાથી ઘેાળાશે નહી તેમજ તપેલીની વચમાં રાખીને ઘેાળાયાથી પણ ચઢેલું ફીણ ભાગી જશે, તેટલા માટે તપેલીની એક બેારદુ પર તળીયાંથી જરા અળગી રાખીને ઘેાળવું. જેમ થતાં તપેલીમાં બધું ફીણ ચઢવા માડે છે પણ તે ફીણ પેાચુંજ કાઢવું નહી, પણ મજાહનું ઘટ થાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ઉપર ઉપરથી દુધ વગર મેાટા ચમચાવડે કાઢતાં જવું અને તંબ્લરમાં દાબી દાબીને બધું ફીણ છેક ઉપર સુધી ઉપસેલું ભરી એજ રીતે જ્યાં સુધી ફીણ ચઢે ત્યાં સુધી ઘેાળવું. એાછા મીઠાસથી ફીણ વધારે ચઢે છે પણ તે સ્વાદમાં સારાં લાગતાં નથી. બધાં પફ થાય પછી ઉપર જાયફળ ખમણવું. જો વધારે સારાં પફ કરવાં હેાય તેા ગેાલાબ તથા જાયફળ નાખવું નહી, પણ બરાબર ટેસ્ટ લાગે તેટલું તેને બદલે વૅનીલા ઍસૅન્સ નાખી ચાર પાંચ ટીપાંજ ઍસૅન્સ ઑવરેા નાખવું અથવા એ બેઉ ઍસૅન્સને બદલે ટેસ્ટ

મુજબ સોજુ તાજું રાજબૅરી ઍસૅન્સ ભેળવું. ઍસૅન્સ નાખ્યાથી પફ઼ ઘણા સરસ ટેસ્ટનાં થાય છે. પણ ઘણાં થતાં નથી. આઇસક્રીમના રંગનાં પફ઼ બનાવવાં હોય તો દુધ ઘોળવાની અગાઉ આએ ચોપડીમાં રંગ આઇસક્રીમનો છાપેલો છે તે અથવા તેવો તૈયાર પણ મળે છે તે થોડો ભેળીને દુધ જરા ઘેરા રંગનું કરવું. કારણ ઘોળાયા પછી પફ઼ ખુલ્લા રંગનાં થાય છે. ઉપર લખેલી કોઇ પણ ચીજ દુધમાં નાખવાને બદલે અમથું રાજબૅરી સીરપ ટેસ્ટ મુજબ દુધમાં ભેળીવાથી પણ સ્વાદ ઘણો સારો થાય છે પણ તેનાં પફ઼ ઘણાંજ થોડાં થાય છે. એ સીરપનાં બનાવવાં હોય તો એનાં દુધમાં ખાંડ નાખવી નહીં. કારણ સીરપથીજ મીઠાં થાય છે. બદામના જેવા ટેસ્ટનાં પફ઼ કરવાં હોય તો દુધમાં નાખવાના ગોલાબમાં બદામનું ઍસૅન્સ છ ટીપાં નાખવું. દુધને કકરા પાડીને ઉપર મુજબ ઠંડું કીધા પછી ગમે તો એક શેર દુધ માટે તાજાં બે ઇંડાંની સફેદીને કઠણ કફ઼ ચઢાવીને દુધ ઠંડું થયા પછી માહે તે બરાબર મેળવીને પછી ઠારમાં મુકવું. ઉપર લખ્યા મુજબ ઠંડીની રૂતુમાં ઝાકળમાં મુકયાથી પફ઼ બને છે. પણ કદાચ બીજી રૂતુમાં ખાવાનો શોખ થાય તો પછી ઉપર મુજબ દુધને ગરમ કરી ઠંડું પાડયા પછી માહે કફ઼ ચઢાવેલી સફેદીને એમાં પણ બરાબર ભેળીયા પછી છાલકી મોટી તપેલીમાં નીમક સાથે આઇસના કટકા ઘણા પુરતા ભેળીને તેની અંદર દુધવાળી તપેલીને ઢાંકીને દોઢથી બે કલાક સુધી મુકી રાખવી, પણ દુધમાં નીમક જાય નહી તેની સંભાળ રાખવી અને દુધ તદન ઘણુંજ ઠંડું થાયને ઉપર લખ્યા મુજબ ગમે તે ટેસ્ટ માટે અંદર ભેળી તપેલી આઇસમાંજ રાખીને ઉપર મુજબ ઘોળીને પફ઼ બનાવવાં. પણ ઠારમાં મુકેલાં દુધની કાની એમાં ઘણું ફીણ ચઢીને પફ઼ વધારે થતાં નથી. એક શેર દુધમાંથી ફ઼કત મોટું એકજ તંબલર થાય છે. એમાં તડકાંને વખત ફીણ ચઢે છે ખરૂં પણ તે પાછું બેસી જાય છે, તેટલા માટે સુરજ ઉગવા અગાઉ અથવા અસ્ત થયા પછી બનાવ્યાથી બરાબર થાય છે. પફ઼ ઘોળવાની લાકડાંની રવી નહી હોય તો પછી લાકડીના જેટલા પતળા બાંબુનો અડધા ગજ જેટલો કટકો લેવો, પણ તેના એક છેડા તરફ઼ ચાર તસુ જેટલો બાંબુ મુકીને પછી ગાંઠ આવેલો હોય તેમ લેવો અને તે ગાંઠ આગળ દોરી બાંધી લેવી અથવા તેની અંદર બેસતું લોઢાંનું યા પીતળનું ખોડું અથવા કડી ભેરવવી પછી એ ચાર તસુ બાંબુને ગાંઠ સુધી ચાર ભાગમાં

સરખેા ચીરીને તેમાં દોઢ તસુ લાંબી આંબુની પતળી બે ચીપને ચોકડીની કાની ખેાસીને એ ચીરેલા ભાગને છુટો પાડવેા. એવી રીતે બનાવ્યાથી રવીને બદલે તે ચાલશે. ઍગબીટરથી પણ પફ ઘેાળાય છે.

દુધ પઉવા ફરમાસુ.

ભુકેા નહી પણ બધા આખા સેાજા સફેદ નવા પઉવા માપેલા ટીપરી ૧ અને તેનું વજન તેાળા ૧૨, તદનજ સેાજું ભેળ વગરનું ચોખ્ખું દુધ શેર ૨॥, સેાજી પેહલાં નંબરની ખાંડ શેર ૧, ક્રીસ્ટેલાઇજડ ફ્રુટ રતલ ૦।, બદામની નવી બીજ તથા ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં દરેક નવટાંક, એળચી તેાળેા ૧।, જાયફળ તેાળેા ૦।. ઘણા સેાજો ગેાલાબ નાના ચમચા ૫, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાનેા ચમચેા ૧॥.

એળચી જાયફળને છેાલીને છુંદવું. આગ્મે ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારેાળી છેાલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામ પસ્તાંને છેાલી ધેાઈ કેારડું કરીને જાડું છુંદવું અથવા ઘણીજ બારીક સ્લાઇસ કાપવી. ક્રીસ્ટેલાઇજડ ફ્રુટના ઝીણા કટકા કાપવા. પઉવાને ચુંટી ઠંડાં પાણીથી સેાજા ધેાઇ સફેદ કરીને બેયામાં નાખવા. પછી એક કલઇ ભરેલી તપેલીમાં પાણીને બરાબર કકરો પાડીને તેમાં ધેાયલા પઉવા નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ત્રણ મીનીટ થાયને ઉઘાડીને પઉવાને દાબી જેાવા અને અગરબર નરમ થયા નહી હેાય તેા પાછા ઢાંકી એમ નરમ થાયને ઉતારીને બેયાંમાં ઓસાવી કાઢીને તેની અંદર ચટી બેસતી રકાબી મુકીને તે પર વજન મેલી અંદરનું બધુ પાણી ઝરેને સેાજા વાસણમાં કાઢી ઠંડાં થાયને ગાંગડા હેાય તે ભાંજીને પઉવા છુટા કરવા. ત્યાર બાદ કલઈ ભરેલા પાટીયામાં દુધને ચુલે મુકી ખાંડમાં કચરેા હેાય તે કાઢી સેાજી કરવી અને દુધમાં બરાબર બે કકરા પડેને માહે ખાંડ મેળવીને પછી બાફેલા પઉવા ભેળી ચુલે મધ્યમ બળતે ઉઘાડું રાખી હેઠે લાગે નહી માટે ચમચથી ઘુંટયા કરવું અને થેાડેા વખત થાયને બદામ પસ્તાં ભેળા એમજ ઘુંટયા કરવું અને દુધ બળીને મજાહનું પતળા દુધપાક જેવું થાયને ઉતારવું. ઘણું ઘાડું કરવું નહી, તેમ કીધાથી ઠંડું થયા પછી પઉવા ફુળીને બધું કઠણ થઇ જાય છે. ઉતાર્યા પછી તપેલીમાંની બધી વરાળ ઉડી જાયને ક્રીસ્ટેલાઇજડ ફ્રુટ, જાયફળ,

એળચી, ઍસૅન્સ તથા ગોલાબ ભેળીને ચાખી જોવું અને ગોલાબ તથા ઍસૅન્સ થોડું લાગે તો પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું બીજું અંદર મેળવું. પછી આઇસમાં દુધ પઉવાનું વાસણ રેકી મજાહનું ઠંડું કરીને ખાવું. આએ દુધ પઉવા મજાહના દુધપાક જેવા થાય છે. કેસર નાખીને દુધ પઉવા બનાવવા હોય તો તેને માટે આએ ચોપડીમાં સેકીને છુંદેલી યા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તે મુજબ પાંચ વાલ એટલે બેઆની ભાર સોજી ખરી કેસરને સેકી વાટીને તેમાં બે નાના ચમચા સોજો ગોલાબ મેળાવો અને ઉપર પ્રમાણે દુધ પઉવાને રાંધીને ઉતારતી વેળા એ કેસરમાંથી થેડી થોડી કરી ઘટે તેટલી મેળવી પીળા રંગના પઉવા કરીને પછી ઉતારવું. પણ એમાં છેલ્લે ઍસૅન્સ તથા ગોલાબ નાખો નહી, તેમજ ક્રીસ્ટેલાઇજ્ડ ફ્રુટ પણ નાખવું નહી.

દુધ પઉવા સાધારણ.

દુધ પઉવા ફરમાસું ઉપર છાપેલા છે તેમાં લખ્યા જેટલા પઉવા લઇ તેજ રીતે ચુંટી વીણી બોબાંમાં નાખી પાણી ઝહરી ગયા પછી કાઢી ગાંગડા ભાંજી છુટા કરીને વખાતા રાખવા. નવી બદામની બીજ નવટાંકને એજ પઉવામાં લખ્યા મુજબ છોલીને છુંદવી. એક તોળો એળચીના દણા તથા ૦ા તોળો જાયફળને છુંદવું. પછી સોજાં સવાથી દોઢ શેર દુધને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ચુલે મેલી એક કકરો પડને તેમાં અડધો શેર અને વધારે મીઠા જોઇયે તો નવટાંક વધારે ખાંડ ભેળીને ઉતારીને તેમાં એક કલાક પઉવાને ભીનવી રાખ્યા પછી ચુલે ઉંધાડું મુકી માહે અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને એક કકરો પડને છુંદેલી બદામને છુટી પાડીને માહે તે મેળવી બીજો એક કકરો પડને ઉતારી વરાળ ઉડી જાય પછી ઘણો સોજો ગોલાબ નાના પાંચ ચમચા તથા એળચી જાયફળ ભેળવું. ગમે તો એને પણ ઉપર દુધ પઉવા ફરમાસુમાં લખ્યા મુજબ આઇસમાં મુકવા. આએ પઉવા ચાવીને ખવાય તેવા થાય છે માટે કોઇને નરમ પસંદ હોય તો દુધ પઉવા ફરમાસુમાં લખ્યા મુજબ એ પઉવાને પણ બારીને પછી દુધમાં ભીનવીને ઉપર પ્રમાણે બનાવવા.

દુધપાક.

સોજું તાજું ચોખ્ખું ભેળ વગરનું દુધ શેર ૨, સોજી સફેદ મેદા ખાંડ શેર ૦ા, નવી બદામની બીજ તથા બબ્બેજાં નાનાં પસ્તાં

દરેક નવટાંક, એળચી તોળો ૦।।, જાયફળ તોળો ૦।, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૫, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૨ થી ૩, સોજું ઘી ખપ મુજબ.

આએ ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામ પસ્તાંને છોલી ધોઇને આડી ઘણી બારીક સ્લાઇસ કાપવી અથવા જુદું છુંદવું. એળચીના દાણાને જાદા અને જાયફળને બારીક છુંદવું. પછી એક તદન કલઇ ભરેલા પાટીયાની અંદર બધે જરા ઘી ચોપડવું, તેથી દુધ તપેલીને વળગશે નહી, તે પછી તેમાં દુધ રેડી મોટે બળતે ઉંઘાડું મુકી ઉભાય નહી માટે અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને ખાંડમાંનો કચરો કાઢી બરાબર સોજી કરી દુધ અડધું બળેને માહે એ મેળવીને દુધપાક ઘાડો થાયને ઉતારવો અને બદામ પસ્તાંના ગાંગડા વળેલા હોય તે બરાબર ભાંજીને પછી તે દુધપાકમાં ભેળી બધી વરાળ ઉડી જાય પછી બાકીનો સામાન ભેળવો. ગમે તો છરેલા ચોખા, ઘઉંનો ઝીણો રવો અથવા સાગુચોખા એ ત્રણમાંથી જે તે એક ચીજ દોઢ તોળો લેવી અને તેને ચુંટી સોજાં કપડાંથી લુછી સાફ કરીને સેજ ઘીમાં ખરમોટી દુધમાં બે કકરા પડે પછી તેમાં નાખી કલઇ ભરેલી કરછીથી ઘુંટયા કરી ઉપલીજ રીતે એ દુધપાક તૈયાર કરવો. ગમે તો ગોલાબને બદલે ગોલાબનું ઍસૅન્સ સાત ટીપાં નાખવું.

દુધપાક ૨ જો.

સોજું ચોખ્ખું ભેળ વગરનું તાજું દુધ શેર ૧, સોજી ખાંડ શેર ૦।, નવી બદામની બીજ નવટાંક, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦।, ઘણો સોજો ગોલાબ નાનો ચમચો ૧, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૧, તાજાં ઇડાં ૨ ની કઠણ કફ ચઢાવેલી સફેદી.

બદામને છોલીને છુંદવી. પછી દુધમાં ખાંડ પીગળાવી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને તેમાં સફેદીને સારીકાની મેલવી ધીમે બળતે મુકી ઘુંટયા કરવું અને એ દુધપાક જરા વખતમાંજ ઘાડો થશે પછી ઉતારીને બાકીનો સામાન માહે બરાબર ભેળવો. ગોલાબને બદલે ગમે તો ગોલાબનું ઍસૅન્સ પાંચ ટીપાં નાખવું.

દુધપાક, જામ, જૅલી, ક્રીમ અથવા ફ્રુટ પાશેરાનાં માપથી ભરવાની રીત.

આગ્રે વીવીધ વાંનીમાં જામ, જૅલી, દુધપાક, અથવા ક્રીમ તથા રાજ્બૅરી, સ્ટ્રૉબેરી, ગુસબૅરી જેવી કોઇ પણ ફ્રુટ દુધ ભરવાના પાશેરાનાં માપથી ભરીને લેવા છાપેલું હોય તો તેને તેમ ભરવા માટે પેહલે દુધ ભરવાના પાશેરામાં પાણી ભરીને તેને એક કપમાં રેડવું અને તેનેથી કપ કેટલું ભરાય છે તે ધ્યાનમાં રાખીને અંદર ભરેલું પાણી કાઢી નાખવું અને કપના તેટલાજ ભાગમાં ઉપર લખેલી કોઈ પણ ચીજ ભરીને લેવી. ઉપલી કોઇ પણ ચીજ પાઇંટનાં માપથી ભરીને લેવા કેયે છાપેલું હોય તો એક પાઇંટ માટે બે પાશેર જેટલું ભરીને લેવું.

દુધપાક નાળીયેરનાં દુધનો.

તદનજ સોજું ઘણું મોટું પાકટ નાળીયેર ૧, સોજી ખાંડ તોળા ૪, જુના સોજા જીરાસાલ ચોખા તોળા ૨, નવી બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં દરેક તોળો ૧॥, છુંદલી એળચી તથા જાયફળ દરેક વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, ઘણો સોજો ગોલાબ નાનો ચમચો ૧॥.

બદામ પસ્તાંને છોલી ધોઇને બારીક સ્લાઇસ કાપવી અથવા જાડું છુંદવું. ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઈ નીમક વગર એમજ બાફેલા નરમ પકાવીને ગાળણીમાં ઓસાવી કાઢવા. નાળીયેરનો બધો તદન સફેદ ભાગજ ખમણવો અને પાતાને પ્રશથી ખુબ ઘસીને સોજો ધોઇ સાફ કરીને પછી અડધા શેર પાણીને એક કકરો પાડીને ઉતારી નાળીયેરમાં તે અડધા પાશેર જેટલું નાખીને પીસ્વું. પછી એક સોજા બોલની ઉપર મજબુત જાંજરૂં કપડું મુકી તેમાં એ પીસેલું નાળીયેર પાણી સુધાંજ થોડું થોડું નાખી ભચડીને બધું દુધ ગાળી લઇ છુંછામાં પાછું એમજ પાણી નાખી પીસીને દુધ કાઢી લીધા પછી ત્રીજી વાર એમજ કરીને દુધ કાઢયા પછી તેને પાશેરાથી ભરી જોવું અને બે પાશેરમાં ઓછું થયું હોય તો પછી ઘટે તેટલું બીજું પાણી નાખી એક વખત એમજ પીસી દુધ કાઢીને બરાબર બે પાશેર કરવું. તાર બાદ એક કલઇ ભરેલા પાટીયામાં

નાળીયેરનાં દુધ સાથે ચાલ ભેળી ઢાંકણુ ઢંકીને મધ્યમ બળતે મુકવું અને તેમાં એક કકરો પડને ખાંડ ભેગી થેાડી વાર ઘુટયા પછી બદામ પસ્તાં નાખીને ઘુંટયાજ કરી જરા ઘટ દુધપાક જેવું થાયને ઉતારીને એળચી, જાયફળ તથા ગેાલાબ ભેળી ઠંડેા થાયને ખાવેા. એ દુધપાકમાં નાળીયેરનેા ટેસ્ટ બીલકુલ આવતેા નથી અને દુધના જેવેાજ સારેા લાગે છે.

દુધપાક સેહેલેા.

મીલને પેહલાં નંબરનેા ઘઉને સવા તેાળેા આટેા લઇને એક કપમાં નાખી નાના હઠી ચમચા (ડૅર્ઝટસ્પુન) ભરીને ઠંડાં પાણીમાંથી જરા જરા કરી બધું ચમચા વડે આટામાં સારીકાની મેળવીને સેજબી ગાંગડેા રાખવેા નહી. ત્યાર બાદ સેાજા ચેાખ્ખાં તાજાં પેાણેા શેર દુધને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ચુલે મુકી એક કકરેા પડને તેમાં ઉપસેલા ભરેલા નાના ત્રણ ચમચા ખાંડ મેળવી બીજો એક કકરેા પડને પેલેા પાણી ભેળેલેા આટેા હેઠે ઠરી જાય છે તેને પાછેા બરાબર મેળવીને ઝીણી ધારે ચુલા પરનાં દુધમાં રેડતાં જઇ માહે જલદી જલદી ભેળી દઇને ઘુટયા કરવું અને દુધપાક જેવું ઘટ થાયને વુર્તજ ઉતારી પાડી માહે ત્રીસ ટીપાં વૅનીલા ઍર્સૅન્સ તથા પાંચ ટીપાં ગેાલાબનું ઍર્સૅન્સ ભેળવું. મરજી પડે તેા એ તેાળા નવી બદામની બીજને છેાલી છુદીને તે તથા છુંદેલી એળચી જાયફળ દરેક ૦। તેાળેા અંદર નાખવું. આએ દુધપાક સારેા થાય છે.

દુધમાં ખાજાં સીંગર.

બદામ દરાખ ભરેલી માનની સીંગર તથા ખાજાં ખાધા વગર પડાને સુકું થયાથી પછી તે ખાવામાં સારૂં લાગતું નથી, માટે તેને ભાંજી ભુકેા કરી સેાજાં દુધમાં ભાનવીને તેની ઉપર ત્રણ ચાર આંગળ આવે તેટલું બાજું દુધ રેડીને પછી બરાબર મેળવીને ચાખી જોવું અને મીઠાસ ઓછેા લાગે તેા ટેસ્ટ મુજબ થેાડી ખાંડ ભેળા સેાજી તપેલીમાં નાખી ચુલે મુકીને ઘુંટયા કરવું અને જરા ઘટ થાયને ઉતારી ઘણેા સેાજો ગેાલાબ થેાડેા ભેળવેા. જરા ઠંડું થતાં એ કઠણ થશે.

દુધમાં વઉંની રેાટલી. (રાંધેલા દરૂન.)

ભનેલા દરૂન હેાય તેા તે બે લેવા અને તે નહી હેાય તેા બીજું કાંઈ પણ માહે નાખ્યા અને ઘી લગાડીયા વગર ઘઉંના આટાની

મોટી પાપડીના જેટલી નાની બે રોટલી વણીને તેને ભુંજવી અને તે ઠંડી થાયને ભાંજીને થોડા કલાક ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી તદન નરમ થાયને અંદરનું બધું પાણી નીપારીને કાઢી નાખ્યા બાદ ભાંજીને બરાબર એકરસ કરી સોજી તપેલીમાં નાખી તેમાં સાજું એક પાશેર દુધ, છોલીને છુંદેલાં સાત સાત બદામ, પસ્તાં, ધોયલી કીસમીસ દરાખ સતર તથા ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા ખાંડ ભેળા ચુલે મુકી ઘુંટયા કરવું અને ઘટ થાયને ઉતારી ટેસ્ટ મુજબ છુંદેલી એળચી, જાયફળ તથા સેાજો ગોલાબ ભેળવો.

દુધમાં ચોખાની રોટલી.

ઉપર દુધમાં ઘઉંની રોટલી છાપેલી છે તેજ રીતે પણ ઘઉંની રોટલીને બદલે તેટલીજ નાની પતળી ચોખાની તાજી બે રોટલીને રાંધવી.

દુધમાં પાંઉ.

એક સોજી નાની તપેલીમાં સેાજાં અડધો પાશેર દુધમાં ખાંડ ભેળીને મીઠું કરવું અને પાઉની એક પતળી કાતરીના ગરને થોડી વાર એમાં ભીનવી રાખ્યા પછી ચમચાથી બરાબર મેળવી નાખીને ધીંગારે મુકી ઘુંટયા કરવું અને જરા કઠણ થાયને ઉતારવું આએ સાદો હલકો ખોરાક એક વરસનાં બચ્ચાં માટે છે.

દુધમાં સુતરફેંણી.

થોડા દીવસની વાસી થયલી સુતરફેંણી ખાવામાં સારી લાગતી નથી માટે તેને કકડો પાડેલાં દુધમાં ભીનવી રાખીને ખાવી અથવા સુતરફેંણી ભીજાતાં બે આંગલ જેટલું દુધ ઉપર આવે તેટલું નામીને પછી બે ત્રણ કકરા પાડી ઘટ કરીને ખાવું. મરજી પડે તો ટેસ્ટ માટે જરા સેાજો ગોલાબ નાખવો. એ સુતરફેંણી ખાવામાં સારી લાગે છે.

દૉદૉલ (ગોવાની મીઠાઇ.)

ઘણાં મોટાં સોજાં પાકટ નવાં નાળીયેર ૨, સોજો ગોવાનો કાળો ગોળ શેર ૨।, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦।, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

નાળીયેરને ખમણી સાફ પાતા ઉપર પીસી પાણી નાખ્યા વગર એમજ નીચવીને બધું દુધ કાઢી લઇ મલમલનાં કપડાંથી ગાળીને જુદું રાખવું. પછી રહેલા છુંછામાં જરા પાણી નાખી પીસીને એક પાશેર ઠંડાં પાણીમાં મેળવી દુધ કાઢી ફરી એકવાર પીસી પાણી નામીને એમજ દુધ કાઢી લઈ ગાળીને તેમાં બીજું ઠંડું પાણી ભેળી બધું મળીને ભરેલું ચાર શેર કરવું અને ગોળને ભાંજી ભુકો કરી એમાં બરાબર પીગળાવીને પાછું ગાળવું. ત્યાર બાદ આટાને ચાળી તદન કલઈ ભરેલી ઉભા ઘાટની ગંજીયા તપેલીમાં નાખી માહે ગોળ સાથનાં દુધમાંથી જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવી સેજ પણ ગાંગડો રાખવો નહી. તે પછી માહે નીમક ભેળી ચુલે ધીમે બળતે મુકી હાથ રાખ્યા વગર કલઇવાળી ચમચથી ઘુંટયા કરવું અને જરા કઠણ જેવું થાયને ઉતારી સોજી થાળીમાં નાખી ઘી લગાડેલાં કાંસીયાનાં તળીયાં વડે બે ઇંચ જાડું સરખું થાપી ઠંડું થાયને મોટાં બરફીનાં ઢેફાં જેવા કટકા કાપી કાઢી હેઠેનું પડ વધારે સફાઈવાળું થાય છે માટે કટકાને તવાથાથી ફેરવીને મુકવા. ગમે તો નવટાંક ભુંજેલાં કાજુ અથવા ભોંયસીંગને છોલી જાડું છુંદીને હૉદાલ તૈયાર થવા આવેને માહે મેળવું. એ હૉદાલ ચાર દાહડા રહી શકે છે. એ મીઠાઈ ગોવાના કાળા ગોળનીજ વધારે સારી થાય છે પણ તે મળી શકે નહી તો પછી અંહી પણ કાળો જેવો ગોળ આવે છે તે મલે તો બનતાં સુધી તેની બનાવવી. પણ તેબી નહીજ મળે તો પછી ઘણોજ ઘેરો લાલ ગોળ આવે છે તે લેવો, પીળા રંગનો લેવો નહી.

દોધીનો ડુંબ્બો.

ઘણું મોટું મીઠું કઠણ પાકટ એક દોધી લેવું અને તેનું ડીચકું જરા મોટું કાપીને દોધીની અંદરનો ગર તથા બીયાં સફાઇથી કોતરી કાઢી છાલ છોલીને આખુંજ તોળી તેનાં વજન પ્રમાણે એક શેર એ દોધીએ સોજી મેદા ખાંડ એક શેરને હીસાબે લેવી અને શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એનો શીરો બનાવવો. પછી દોઢીના ખાંચામાં સમાય તેટલી નવી બદામની બીજ, ભાંજેલાં પસ્તાં, ચારોળી તથા કીસમીસ દરાખ બધું સરખે ભાગે લઇ પેહલાં બેને છોલીને તેના બબે કટકા કાપવા અને ચારોળીને છોલીને આખીજ રાખી બધા મેવાને ધોઈ મોટી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં

જુદું જુદું બધું કકરું તળીને કાઢયા પછી તેમાં છુંદેલી એળચી તોળો ૧ તથા જાયફળ તોળો ૦ાા ભેળી એ બધું દાબી દાબીને દોધીમાં ભરવું. પછી ડીચકાંને છોલી તેનો દાંડો રેહવા દઇને આખાં ડીચકાંની છાલ છોલી કાઢીને પાછું દોધીની ઉપર દાબીને સરખું મુકી તે છુટું પડે નહી તેમ સંભાળથી સોજી દોરી વડે સરખું મજબુત બાંધી લઈ અથવા નવા સુતારાની સળી ખોસીને પછી ખાવાના કાંટાવડે આખાં દોધીને છુટા છુટા બરાબર ચોબા દેવા. ત્યાર બાદ એ સમાય તેટલાં મોટાં ઉંડાં કલઇ ભરેલાં ગંજીયા તપેલાંમાં બધો શીરો રેડી તેમાં દોધીને આડું મુકવું અને બમેથી શીરો પીને એક સરખું લાલ થવા માટે ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ફેરવ્યા કરી દોધી ચાસ પીયે અને શીરો ટાઇટ થાયને ઉતારવું. કોઇને ઘણુંજ લાલ પસંદ હોય તોજ ગમે તો શીરામાં બાળેલી ખાંડનો રંગ જરા પેહલેથીજ ભેળીને સેજ રતાસ કરવો અથવા તજના થોડા કટકા નાખવા.

દોધીનો ડુંમ્બો ર જો.

તદન પાકટ મીઠું જાડું અને ઠુમકું ડીંગણું એક દોધી લેવું અને ઉપર પેહલા ડુંમ્બામાં લખ્યા મુજબ અંદરથી બધું કાઢી નાખી બાહેરની છાલ છોલીને તૈયાર કરવું. પછી મરઘી, બટક અથવા ગોસ્ત એ ત્રણુમાંનું ગમે તે એકને મજાહનું બારૂં પકાવાને તેનાં હાડકાં કાઢી નાખીને નકી માસ લેવું અને થોડા સારી જાતના પટેટાને છોલી ઝીણા કટકા કાપી તે તથા થોડી નવી બદામની બીજને છોલી બબ્બે કટકા કાપી તે તથા થોડી કીસમીસ દરાખને સાફ કરી ધોઇ તળીને એ બધાંને પેલાં બારાં પકાવેલાં નકી માસમાં નાખી ટેસ્ટ મુજબ જરા નીમક નાખી બધું બરાબર ભેળીને દોધીમાં સમાય તેટલું દાબીને ભરવું અને ડીચકાંને છોલી પાછું તેની જગ્યા ઉપર લાહીથી વળગાવીને પછી દોરીથી બાંધી લઇ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ખાવાના કાંટાથી તેની ઉપર છુટા છુટા ચોબા દેવા. પછી એક કલઈ ભરેલાં ઉંડાં ગંજીયા તપેલાંમાં દોધી ડુબતાં પણ ઉપર આવે તેટલું ઘી નાખી ધીમે બળતે કકડાવીને તેમાં દોધીને ઉભું મુકી મજાહનું બદામી રંગનું તળવું, પણ દોધી વચમાંથી હેઠે ડાજે નહી માટે સંભાળ રાખી ચુલાની વચમાં નળીયાંનો કટકો મુકો, તેથી ત્યાં ઘણો તાપ લાગશે નહી.

દાધીને ઉભુંજ રાખવું, આડું કરવું નહી. આએ રીતે દાધી તળાય તેટલાં બીજાં એવાંજ તપેલાંમાં બીજે ચુલે દાધી ડુબતાં પાંચ આંગળ ઉપર આવે તેટલો સોજી ખાંડનો ચાસવાળો શીરો તૈયાર કરવો અને તેમાં ટેસ્ટ લાગે તેટલો ઘણો સોજો ગોલાબ ભેળવો. પછી તળાયલાં દાધીને આંધરાંની બે મોટી ચમચથી કાઢીને શીરામાં ઉભું મેલી ધીમે બળતે ઉઘાડું રાખવું અને થોડો ચાસ પીયેને ઇગારે રાખી મજાહનુ મુરબ્બા જેવું થાયને કાઢવું. ઘણું લાલ પસંદ હોય તો શીરો તૈયાર થાયને આએ ચોપડીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનો છે તે જરા ભેળીને શીરો ફીકા લાલ રંગનો કરવો.

ધોયલા એટલે ભીના ચોખાનો આટો.

રંગુનનો હલવો નામના તદન સફેદ જાદા ઠુમકા જેવા ચોખા આવે છે તેવા આખા અથવા છરેલા મલે તો તે ચોખા લેવા અને તેને ચુંટી સોજાં ધોઇ સાફ બોયાંમાં નાખી તપેલીની ઉપર મુકી માહેથી બધું પાણી બરાબર નીકળી જાય પછી ધોતાં મલમલનાં કપડાંમાં ચોખા નાખી એવાંજ બીજાં કપડાંથી અળગા નુછીને પછી બોયાંમાં મલમલનું કોરડું કપડું પાંથરી તેમાં ચોખા ભરી ઉપર છેડા વાળી લઇને પછી સાધારણ બધો આટો દલાય છે તેવી ઘંટીથી નહી પણ ઘણીજ હલકી ઘંટી કરીને એ ચોખાને દલવા. કારણ સાધારણ ઘંટીએ દલતાં તે ભારી હોયાના સબબે ચોખા પથરને ચીટકી જઈ અંદરથી સેવના જેવો આટો નીકળે છે. માટે ઘંટી ઘણી હલકી કરીનેજ એ ચોખા દલવા જોઇયે. અથવા સાધારણ રીતથી એજ ચોખા દલવા હોય તો ઉપર મુજબ ચોખાને ધોઇ માહેલું બધું પાણી નીકળી જાય પછી ધોતાં કપડાંથી બરાબર નુછી કોરડા કરીને બીજાં સુકાં કપડાંની ઉપર ચોખાને પાંથરીને હવામાં શીરે ઉઘાડા મુકવા, તડકે મુકવા નહી, તેમજ તદન સુકા પણ કરવા નહી. ચોખા સેજ ઉનાવલા જેવા હેય ત્યારે એને હલકી ઘંટીથી નહી પણ બીજા આટાની કાની સાધારણ ભારી ઘટીથી દલવા. આએ ચોપડીમાં જયાંબી ધોયલા અથવા ભીના ચોખાનો આટો લેવા છાપેલું હોય ત્યાં એ ભીના ચોખાનોજ આટો વાપરવો. પણ કદાચ એવો નહીજ બને તો પછી મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો તાજો આટોજ લેવો, હલકો લેવો નહી. આએ કોરડા કીધેલા ચોખાનો આટો કંદીના દાહડામાં બીજે દીને પણ સોજોજ રેહ છે, બીગડતો નથી.

ન્યુ ટ્રીટીવ ટ્રીંક.

શૅરી-વાઇન લીકર ગ્લાસ ૨, સોજી ખાંડ નવટાંક, તાજાં ઇંડાં ૨, લીંબુ ૧ નો ગાળેલો રસ.

ઇંડાંની દાળને મોટી સુપપ્લેટમાં ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણ ફ્ક ચઢાવી બેઉને ભેળીને માહે ખાંડ મેળવ્યા પછી બધો સામાન સાથે બરાબર ભેળવો અને તેમાં ઉકાળી ગાળીને આઇસ નાખેલું ઠંડું પાણી બે પાઇંટ એટલે એક પાઇંટ ભેળીને પીવું.

નાન.

ઘરનો દલેલો ઘઉંનો મેદો તથા રવો દરેક રતલ ાા, ખાંડ તથા ઘી દરેક શેર ાા, ખમીર તોળા ૪ અથવા સોજી ચઢાઉ તાડી બાટલી ાા, દુધ ખપ મુજબ.

એક કલઇ ભરેલી કથરોટમાં આટા તથા રવાને ચાળી તેમાં ઘી ભેળી ખાંડ નાખી ખમીર અથવા તાડી રેડી સારીકાની મસળાને ખપતું ખપતું દુધ નાખી કઠણ કરી ખુબ તરેહ ગુંદીને ચુલા આગલ ઢાંકી રાખવું. પછી ખમીર ચઢે ત્યારે એના બે અથવા ત્રણ ગોળા કરી એક ઇંચ જેટલાં જાડાં નાન થાપીને ભઠ્ઠીમાં સરખાં ભુંજવાં. મોલાં નાન કરવાં હોય તો ખાંડ નાખવી નહી પણ જરા નીમક નાખવું.

નાનખટાઇ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; ઘણો ઝીણો સોજી સફેદ રવો તથા ઘણું સોજું કઠણ માખણ દરેક રતલ ૧, દલેલી ખાંડ રતલ ાાા, ખોખરા કીધેલા એળચીના દાણા તોળો ૧.

માખણને તાવીને કોડીનાં મોટાં ફ્લૅત દીશમાં નાખી હથેલી વડે પંદરેક મીનીટ ખુબ મથીને માહેથી પાણી નીકળે તો તેને કાઢી નાખ્યા પછી તેમાં જરા જરા કરી ખાંડ નાખી લગભગ બીજો અડધો કલાક મથ્યા પછી આટા સાથે રવાને ભેળી તે જરા જરા નાખી બીજો દોઢથી બે કલાક સુધી એમજ મેળવી છેલ્લે એળચી ભેળવી અને નાનાં ખાટાં લીંબુના જેટલા ગોળા કરી તેની ઉપર છરી વડે ઘણાજ અળગા ચોકડી જેવા કાપ પાડી ભુંજવાનાં પત્રાંમાં અથવા તદનજ સપાટ તળીયાંની કલઇ ભરેલી થાળીમાં બબે ઇંચને

છેટે છેટે મુકવી. કારણ નાનખટાઇ ભુંજાતાં પંથરાઇને મોટી થાય છે માટે પાશે પાશે હોય તો અથડી પડે. તે પછી ધીમી ભઠીમાં ભુંજવી અથવા તંદુરને પેહલે બળતાં ઉપર ગરમ કરીને પછી તેમાં મુકી હેઠે ઉપર ગામઠી કોલસાના છુટા છુટા ઇંગાર મુકવા અને તે ભુંજાતા જાય તેમ પાછા બીજા મુકતાં રહી નાનખટાઇ કકરી પણ સફેદ રેહને કાઢવી. એ રીતે ભુંજવાને નહી બને તો પછી તદનજ સપાટ તળીયાંની કલઇ ભરેલી મોટી કથરોટ યા ખુનચામાં ઉપર મુજબ મુકી તેની ઉપર બીજો સપાટ ખુનચો યા કથરોટ ઉલટું ઢાંકવું અને ત્રણ જાદી ઇંટને ભોંયપર સરખે છેટે મુકી તેની ઉપર ગોઠવીને નાનખટાઇવાળું વાસણ મેલી નાનખટાઇ હેઠેથી જલદી લાલ થઇ જાય છે માટે ત્યાં છુટા છુટા ઇંગાર મુકી ઉપર ઢાંકેલાની ઉપર સેજ વધારે ઇંગાર મુકવા. પછી ભુંજાતાં નાનખટાઇ બરાબર પંથરાઇ રેહને હેઠેથી બધા ઇંગાર કાઢી નાખી ઉપર મુજબ સફેદ કકરી નાનખટાઈ ભુંજવી.

સુરતી નાનખટાઇના જેવી બનાવવી હોય તો મીઠાઇનું રવાદાર સોજું ઘી અડધાં શેરને ઉપર મુજબનાં વાસણમાં નાખી તેમાં સોજી મેદા ખાંડ અડધો શેર નાખીને અડધો કલાક મથવું. અને તેમાં ચારથી પાંચ ટીપાંજ પાણી નાખવું. પછી ઘરનો દલેલો ઘઉંનો મેદો અડધા રતલમાં ૦। રતલ ઝીણો રવો ભેળી ઉપર લખેલી રીતેજ એને મથેલાં ઘી ખાંડમાં મેળવીને તેના ત્રણથી ચાર ગોળા કરવા અને હથેલીની ઉપરજ બે આંગળ જાદી નાનખટાઇ થાપી ઉપર કાપ મુકીને તેની ઉપર છુટાં છુટાં છોલેલી બદામનાં ફાડચાં વળગાવી ઉપલીજ રીતે પણ એ નાનખટાઇને ફીકી લાલ ભુંજવી. એની મેળવણીમાં છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક ૦। તોળો ભેળીયાથી વધારે સારા ટેસ્ટની થશે. એ સામાનની ભુંજેલી તૈયાર નાનખટાઈ સવા રતલ થાય છે. જો આટો તથા રવો બેઉ ઘણુંજ સોજું હશે અને મેળવણીને ખુબ તરેહ મથીને હલકી કીધેલી હશે તો સુરતની નાનખટાઇને ભાંજ્યા પછી અંદરથી છુટાં બે પડ હોય છે તેવીજ એ પણ થશે. ગમે તો પાંચ તોળા નવી બદામની બીજને છોલીને બારીક કટકા કાપીને તે પણ એળચી જાયફળ સાથે ભેળવી.

નાળીયેરનું તેલ.

ઝાડની ઉપરજ પાકટ થઇને પછી ખરી પડે છે તેવાંજ બરાબર પાકટ થયલાં નાળીયેર બનતાં સુધી લેવાં. પણ તેવાં નહીજ મલે તો પછી સેાજાં મેાટાં સાધારણ બે નાળીયેર લેવાં અને તેની ઉપર છરી ઘસીને બરાબર સેાજાં કીધા પછી તેને સરખા બે ભાગમાં ભાંજવાં. પછી ઘણા ઝીણા દાંતાની ખમણીથી હલકે હાથે કલઇ ભરેલા ખુનચામાં અથવા સેાજાં ફ્લૅત દીશમાં નાળીયેરને એકદમ ઘણુંજ બારીક એટલે જાદા રવા જેવું ખમણવું, સેજ પણ જાડું ખમણવું નહી, તેમજ હેઠેનેા રતાસવાળેા ભાગ પણ ખમણવેા નહી. એ રીતે ખમણેલું નાળીયેર એકદમ ઘણુંજ બારીક અને તદન સફેદ દુધ જેવું થાય છે. તે પછી પુરતા તડકામાં ઉંઘાડું મુકી સેજબી ભચડાય નહી તેમ વારંવાર હલકે હાથે ફેરવ્યા કરવું અને બધુ નાળીયેર મજાહનું સુકું વવરૂં જેવું થાય ત્યારે માહેથી ચમટીમાં જરા લઇને ભચડી જેવું અને અંદરથી દુધ જેવું નહી પણ તેલ જેવું નીકળે ત્યારે તડકાંમાંથી ઉંચકી લેવું અને કાટી જાય તેવું સેજ પણ નબલું નહી પણ તદનજ મજબુત સેજ ઘટ સેાજું ધેાતું સફેદ કપડું સમચેારસ દેાઢેક બીલસ જેટલું લેવું અને સુકવેલાં નાળીયેરમાંથી એક મેાટાં ખાટાં લીંબુ જેટલું એ કટકાની વચમાં મુકીને પછી કપડાંના ચારે છેડા સાથે પકડી તેને વળ આપીને અંદરનાં નાળીયેરને ગેાળા જેવું કરીને પછી તેને ખુબ તરેહ ભચડી નીચવીને અંદરથી નીકળે તેટલું બધું તેલ એક નાનાં કેાડીનાં સેાજાં કેારડાં બેાલમાં કાઢી લઇ છુંછેા ફેંકી દેવેા અને એ રીતે બધાં નાળીયેરનું તેલ કાઢી લઇને ઢાંકી રાખી બીજે દીને ઠરે પછી ધેાતાં મલમલનાં કપડાંથી ગાળીને પેાહેાળાં મેાઢાંની કાચના બુચની સીસીમાં ભરીને આખેા દીવસ તડકે મુકવું. બુચ દીધા કરતાં ઉપર કપડું બાંધીને એકાદ માસ રાખ્યાથી તેલ સેજ પણ ખેારૂં થતું નથી પણ મજાહનુ તદનજ નીતરૂં પાણી જેવું રેહ છે તે પછી બુચ મારવેા. ત્રણ ચાર મહીના થાય ત્યારે હેઠે જો જરા ઠરેા થયલેા હેાય તેા બીજી સીસીમાં ગાળીયાથી તદનજ સેાજું થશે. ઉપર લખ્યા મુજબનું બરાબર કાઢેલું એ તેલ મજાહનું ઉતમ થાય છે અને સાધારણ વચલાં પાકટ બે નાળીયેરનું તેલ તેાળેલું એક પાશેર થાય છે. સખત

ઘા પડયો હોય યા એમજ ડાજ્યું હોય તો તુર્ત સોજાં રનું પોહોગીયું એ તેલમાંભીજવીને ઉપર મુકી દેવું. પણ ઉપર કાંઈ બાંધવું નહી પણ દીવસમાં બે વખત રૂ વડે ઉપર જરા તેલ નીચવવું અને બીજે દીને પોહોગીયું બદલયા કરવું. એ તેલથી ઘણોજ કરાર થાય છે અને ઘા જલદીથી રૂજાય છે.

નાળીયેરનું તેલ ૨ જું.

તદનજ પાકટ સોજાં મોટાં એક નાળીયેરને ભાંગી ખમણીને તદનજ સાફ પાના ઉપર પીસી એક કલઈ ભરેલા કાંસીયામાં હાથવડે નીચવીને બધું દુધ કાઢી લઇને પછી છુંછામાં અડધો પાશેર ઠંડું પાણી મેળી બાકી રહેલું દુધ પછું નીચવીને બધું કાંસીયામાં કાઢી લેવું. પછી સગડીમાં થોડા ઇંગાર મુકી તેની ઉપર અથવા કેરોસીનના બે કાકરાના ચુલાની ઉપર ધીમી આંચે દુધનો કાંસીયો મુકવો અને બધું દુધ બળી જઇને તદન નીતરૂં કાચ જેવું તેલ છુટું પડેને એક ગ્લાસની ઉપર મલમલનાં ધોતાં કપડાંને ઢીલું બાંધીને તેમાં તેલ રેડવું અને કાંસીયાને સગડી યા ચુલાની ઉપર પછો જરા વળનો મુકી બીજું તેલ નીકળે તને ગાળી લઈ એ રીતે પછુ બીજી એક વખત મુકી જો તેલ નીકળે તો કાઢી લેવું. એક નાળીયેરમાંથી નાના બે ચમચા (ડૅઝર્ટસ્પુન) જેટલું તેલ નીકળે છે તેલ કાઢી લીધા પછી કાંસીયામાં હેઠે ખમણના જેવો લાલ પોપડો રેહ છે તેને કાઢીને ખાંડ સાથે ખાવામાં સારો લાગે છે.

નીમકનું વજન.

ખાલી નાનો એક (ડૅઝર્ટસ્પુન) હાથમાં પકડીને સફેદ નીમકથી ભરેલાં વાસણમાં તેને ખોસીને નીમકથી બરાબર ઉપસેલો ભરે તો તેમાંના નીમકનું વજન બે તોળા થાય છે, તેમજ સરકારી છાપની મુંબઇની કાપેલી એટલે સપાટ ભરેલી એક પાયલી સફેદ નીમકનું વજન મુંબઇના ચાર રતલ થાય છે.

નીમકનો ઉપયોગ કેમ કરવો.

ગમે એવું સ્વાદીસ્ત પકવાંન હોય પણ તેમાં નીમક નાખતાં ભુલી જાય અથવા તો જોઇયે તે કરતાં કમતી નાખ્યું હોય તો પછી તે પકવાંનમાં બીલકુલ લેજટ રેહતી નથી અને તે તદનજ સ્વાદ

વગરનું થઇ જાય છે. તેટલા માટે કોઇ પણ પકવાંનમાં નીમક વધતું ઓછું નહી પણ તેનાં મીજાનસર બરાબર નાખીનેજ પકાવવું જોઇયે. કેક, પુડીંગ, પૅનકેક તથા માન અને એવીજ બીજી કોઇ પણ મીઠાઇ આટાની મેળવણીની હોય તો તેમાં એક રતલ આટાએ વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી અડધીથી પોણી ચમચી ભેળાયાથી તેનો ટેસ્ટ બીગડશે નહી પણ ઓર વધારે સારા સ્વાદનું થશે, તેજ મીસાલ સેવ તથા રાંધેલો રવો પકાવવામાં પણ તેનાં પ્રમાણ મુજબ જરા નીમક નાખ્યાથી તે પણ સારૂં થશે, તેમજ કોઈ પણ જાતનું કસ્ટર, ક્રીમ, દુધપાક, દુધની બનાવેલી જૅલી અને બ્લાં-માંશ જેવી દુધની યા વગર દુધની બનાવતની કોઇબી ચીજમાં તથા કોઈ પણ મીઠાઈ વગેરે બનાવવામાં પણ ઘણું સેજ નીમક નાખ્યાથી તેનો સ્વાદ પણ વધારે સારો થશે. તો પણ એમ નાખવું યા નહી નાખવું તે તો ખાનારની મરજી ઉપર છે.

નોઇયો.

સોજી ખાંડ રતલ ૧, કડવી બદામની બીજ તોળા ૭॥, રૅકટીફાઇડ સ્પીરીટ્સ ઑવ વાઇન બાટલી ૧.

બદામને છોલીને સાફ પીતળની ખલમાં છુંદવી અને દોઢ પાશેર ઠંડાં પાણીને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં ખાંડને પીગળાવીને તેમાં બધો સામાન ભેળી સોજી બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી દસ દીવસ રાખ્વું. જે દરમ્યાંન બરણીને વારંવાર હળાવ્યા કરવી. તે પછી બરાબર ઠરવા માટે બીજા થોડા દીવસ રાખ્યા બાદ ઉપરનો નીતરો દારૂ સાફ કપડાંથી ગાળીને સોજી બાટલી અથવા પાઇંટોમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવું. કડવી બદામને લીધે ઝેહેરનો ભાગ આવ્યાથી નોઇયો ઘણી સંભાળથી વાપરવો.

બીજી રીતે નોઇયો બનાવવો હોય તો પીચ અથવાં ઍપ્રીકોટનાં ઠરીયામાંથી બીજ નીકળે છે તે સાડા સાત તોળાને છોલી છુંદીને એક બાટલી ફ્રૅચ બ્રૅંડી સાથે સોજી બરણીમાં ભરી ઢાંકીને ઉંફ્વાળી જગ્યામાં બે ત્રણ દીવસ રાખી વારંવાર હળાવ્યા કરવું. તે પછી તેમાં છુંદલી સોજી ખાંડ એક રતલ ભેળી થોડા કલાક બાદ ઉપર લખ્યા મુજબ ગાળી ભરીને પૅક કરવો.

વુર્ત વાપરવા માટે નેાઇયેા બનાવવેા હેાય તેા જે ઠેકાંણે મળી શકતાં હેાય ત્યાંથી સુકી તડકાંવાળી રૂતુમાં પીચનાં ઝાડનાં કુમળાં પાદડાં તેાડી તે રતલ ૦। લેવાં અને ભીનવીને નીચવેલાં કપડાંથી લુછી બરાબર સાફ કરીને એક બરણીમાં નાખવાં અને તેની ઉપર સેાજો બ્રેંડી અથવા વીહીસ્કી એક બાટલી રેડીને બે દીવસ રાખ્યા પછી એક રતલ સેાજી ખાંડને કલઇવાળી તપેલીમાં નાખી તેમાં દેાઢ પાશેર પાણી રેડી શીરેા કરીને તે રેડી થેાડા કલાક રાખી તદન ઠંડું થાયને ઘણી સંભાળથી ગાળીને વાપરવેા.

પઉવા નાળીયેર સાથે.

સેાજાં સફેદ નવા પઉવા માપેલા ટીપરી ૨, સેાજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૧, નવી બદામની બીજ શેર ૦।।, ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં શેર ૦।, એળચી તેાળેા ૦।।।, જાયફળ તેાળેા ૦।, સેાજાં પાકટ નાળાયેર ૩, સેાજો ગેાલાબ બાટલી ૦।.

બદામ પસ્તાંને છેાલીને જાડું છુંદવું. એળચી જાયફળને છુંદવું. પઉવાને ચુંટી ઠંડાં પાણીથી ત્રણ ચાર વખત ધેાઇ સેાજા કરી પાણી ઝરવા માટે સેાજા બેાયાં અથવા ચાળણીમાં નાખવા નાળાયેરને બારીક ખમણી સેાજાં પાતા ઉપર બેને પીસી પાણી વગરજ નીકળે તેટલું બધું દુધ નીચવીને કાઢી લઇ છુંછેા ફેંકી દેવેા અને એ દુધમાં ખાંડ પીગળાવવી. પછી પઉવા સાથે બાકી રહેલું ખમણેલું એક નાળાયેર તથા બીજો બધેા સામાન બરાબર ભેળીને પંદર મીનીટ પછી ખાવું. નાળાયેર સેજ પી બેારાં નહી પણ તદનજ સેાજાં લેવાં અને ઝીણાં દાંતાની ખમણીથી બધું સફેદ ખમણવું, લાલ ભાગ લેવેા નહી.

પઉવા નાળીયેર સાથે ૨ જા.

બીજી રીતે નાળાયેર સાથે પઉવા બનાવવા હેાય તેા ઉપર એવા પહેલા પઉવામાં લખ્યા મુજબનેા બીજો બધેા સામાન તૈયાર કરવેા. પણ નાળીયેર બેજ લેવાં અને તેમાંનાં એકને ખમણીને એમજ રાખવું અને બીજાં એકને ખમણી ઉપર મુજબ દુધ કાઢી પઉવાને ધેાઇ કેારડા કરીને નાળીયેરના પાણીમાં પદર મીનીટ ભીનવી રાખ્યા પછી પેાચા થાયને તેમાં પહેલા પઉવામાં લખ્યા મુજબ

બીજો બધો સામાન ભેળીને એક છાલકી કલઈ ભરેલી લંગડી અથવા તપેલીમાં ભરીને તેની અંદર પેસ્તી રકાબી ચઠી મુકીને તે પર કાંઇ વજન મેલી અડધો કલાક રાખ્યા પછી ખાવા.

પટેટા કોલ્ડ.

સારી જાતના સોજા એક રતલ પટેટા લેવા અને આએ ચોપડીમાં પટેટા મૅશ્ડ છાપેલા છે તે રીતે બાફી મૅશ્ડ કરીને એક દીવસ ચાળણીની હેઠે ઢાંકી મુકવા. પછી બીજે દીને અડધો શેર કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને બારીક ભુકા જેવા કાપવા. અને મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંને આટો તોળા ૫, સોજું દુધ પાશેર ૧, માખણ તોળા ૩ તથા નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧ લઈ એ બધું તથા કાપેલા કાંદાને મૅશ્ડ પટેટા સાથે બરાબર મેળવી એક મોલ્ડને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરીને અથવા પાઈડીશને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મોલ્ડમાં હોય તો ભઠીમાં અને દીશમાં ભરેલું હોય તો ચુલા ઉપર મજાહનું લાલ ભુંજવું. ગરમીના દાહડા હોય તો પટેટાને થોડાજ કલાક રાખ્યા પછી બનાવવું.

પટેટા ડચેસ.

પટેટા મૅડ રઆએ ચોપડીમાં છાપેલા છે તે મુજબ મૅશ્ડ કીધેલા પટેટા શેર ૧, દુધની ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૧, તાજું ઇંડું ૧ તથા ૩ ઇડાંની દાળ, વાટેલું નીમક; છુંદેલાં મરી; બારીક કાપેલી પાર્સ્લી તથા કોથમીર દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

પટેટામાં ઇંડાંની ત્રણ દાળ તથા બીજો બધો સામાન બરાબર મેળવીને તેના કબાબ જેવા ગોળા કરવા અને પેલાં આખાં એક ઇંડાંને રકાબીમાં ભાંજી ખાવાના કાંટા વડે ખુબ દોહવીને એ ગોળાઓની ઉપર ચોપડવા. પછી ભુંજવાનાં પત્રાંની ઉપર મુકીને મધ્યમ ભઠીમાં લાલ ભુંજવા.

પટેટાના ગાંઠીયા.

સારી જાતના સોજાં પટેટા શેર ૧, મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૪, તાજાં ઇંડાં ૨, બારીક વાટેલું નીમક તોળો ॥, સોજું ઘી ખપ મુજબ.

ચણાની દાળની મોટી ફાલ જેટલાં આંધરાંના એક મોટા ઝારાને સોઝો ધોઇ નુંછીને કોરડો કરવો અને એ ઝારાના જેટલાજ મોટી સપાટ તળીયાંની ઍલ્યુમીન્યમની ઘણી છાલકી રકાબી અથવા કલઈ ભરેલાં ત્રાંબાનાં ઢાંકણને પણ સાફ કરી નુંછીને કોરડું કરીને તૈયાર રાખવું. પછી પટેટા મૅશડ છાપેલા છે તે મુજબ પટેટાને મૅશડ કરવા અને ઇડાંને રકાબીમાં ભાંજી ખાવાના કાંટા વડે ખુબ દાહવીને પેહલે પટેટામાં એ ભેળીને પછી આટો મેળવીને એના ત્રણ ગોળા કરી તેને દાબીને ચપટા કરવા. ત્યાર બાદ મોટી કઢાઇમાં ઘી નાખી અડધી ભરીને ચુલે બળતે મુકવી અને ઘી કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળે ત્યારે બધું બળતું કાઢી નાખીને ઘણુંજ સેજ બળતું ચુલામાં રાખવું અને પેલા પટેટાનો એક ભાગ ઝારાની વચમાં મેલીને તેની ઉપર રકાબી યા ઢાંકણને ચટું મુકીને કઢાઇની ઉપર પાંચેક ઇંચ જેટલો દુર ઝારો રેહ તેમ એક માણસે ઝારાને ડાંડાથી મજબુત પકડી રાખવો અને બીજાં માણસે ઝારાની ઉપર મુકેલી રકાબીને ભાર મુકીને જોરથી દાબવી. જેમ કરતાં ઝારાના છેડમાંથી ગાંઠીયા થઇને બાહેર નીકળશે, તે બધા કઢાઇમાં પડે પછી છેલ્લે થોડા ગાંઠીયા ઝારાનાં તળીયાંમાં વળગેલા રહેશે તેને છરી ફેરવીને છુટા પાડવા. તે પછી જરા વારે ગાંઠીયા લાગે નહી તેમ સંભાળથી આંધરાંની ચમચથી અવારનવાર ફેરવ્યા કરી મજાહના કકરા ફીકા લાલ રંગના તળાયને એજ ચમચથી કાઢીને સોજી ચાળણી યા ખોયાંમાં મુકી એજ રીતે બાકીના ગાંઠીયા બનાવીને તળવા. પણ કઢાઇમાંનું ઘી છલકાઇ ચુલામાં પડીને ભડકું લાગે નહી તેની સંભાળ રાખવી. ઇડાં વાસી હશે તો વીસરાં લાગશે માટે તદનજ તાજાં લેવાં. તીખા ગાંઠીયા પસંદ હોય તો બારીક છુંદેલાં કાળાં મરી સપાટ ભરેલી એક ચમચીને પટેટાની મેળવણીમાં ભેળવાં.

પટેટાના હાડી ચાપ.

હેઠે લખેલી કોઇબી રીતથી ચાપ બનાવવા હોય તો તે ચાપ તૈયાર થાય તેટલાં આગ્મે ચોપડીમાં પૅટીસ ખીમા પટેટાના છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ પણુ સવા શેર પટેટાને બાફીને મૅશડ કરી રાખવા. અને ચાપને માટે ફરપે પણ કુમળાં નરનાં ગોસ્તના કાંકરના

પાંસ્લીવાળા ભાગના બણે હાડકાં સાથના મજાહનાં માસના ભરેલા છ ચાપ લેવા અને ચાપનુ એકેક હાડકું તેની નીચેનાં બધાં જાદાં હાડકાંની સાથેજ છરાથી ભાંજી કાઢી નાખીને બધાં ગોસ્તની સાથે પાંસ્લીનું એકજ હાડકું વળગેલું રાખવું, પણ તે હાડકું જો લાંબું હોય તો ભાંજીને થોડું કાઢી નાખીને ચાપને ઠંડાં પાણીથી એક વખત સોજાં ધોવા. તે પછી એક તોળો આદુ તથા લસણની જાડી છ કળીને છોલવું. દસ એળચીના દાણા કાઢવા. જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી તથા દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી એક ચમચી લેવું અને ચાર લવંગ, મરીના છ દાણા તથા તજ પાંચ વાલ લઇ એ બધા સામાનને જરા સરકામાં પાતા ઉપર બધો સાથે ઘણો બારીક પીસી તેમાં અડધો તોળો નીમક મેળવીને પછી એમાં બધા ચાપને ખરમોઠીને બધું મસાલા સાથેજ તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી સવા શેર પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકી પેહલે ધીમે બળને મેલવું અને અડધું પાણી બળેને ઇંગારે રાખી ચાપ ચરીને તદન નરમ થાય અને બધું પાણી સુકાયને તેમાં સોજો જલદ સરકો હોય તો અડધી પાઇંટ એટલે ભરેલો એક પાશેર અને નરમ સરકો હોય તો તે દોઢ પાશેર રેડી બળતાં ઉપર ઉંધાડું મુકી અવારનવાર કલઈ ભરેલી ચમચ ફેરવવી અને બધો સરકો સુકાઇને પાછું સુકું થાયને સોજી રકાબીમાં બધા મસાલા સાથેજ ચાપને કાઢીને ઉપર ચાળણી યા બોયું ઢાંકી ઠંડું થવા દેવું. બીજી રીતે ચાપ બનાવવા હોય તો ઉપર મુજબ કાપેલા છ ચાપને આએ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી બારી છાપેલું છે તે મુજબ તદન નરમ પકાવીને ગ્રેવીમાંથી કાઢી લેવા અને ઉપર ચાપ રાંધવા માટે જે મસાલો લખેલો છે તેટલો અને તેમજ મસાલો બનાવી તેમાં ઘણો જલદ સરકો ભેળાને મસાલો ચોપડી શકાય તેટલો બધો ઢીળો કરવો, કઠણ રાખવો નહી. ત્યાર પછી એ રાંધેલા ચાપનાં માસને છરીથી દાબી ચપટું કરીને તેની બધી બોરદુ પર છરી વડેજ એ બધો મસાલો સરખો ચોપડવો. ત્રીજી રીતથી ચાપ કરવા હોય તો ઉપર છ ચાપ બારા પકાવેલા લેવા લખ્યું છે તેજ મુજબ પકાવેલા એટલાજ ચાપ લેવા અને અડધો તોળો આદુ તથા લસણની છ કળીને છોલી છુંદીને ત્રણ ઝુડી કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથનાં પદડાં તથા મોટાં બે લીલાં મરચાંને ધોઇને માહેથી બધું પાણી નીચવીને કાઢી નાખવું અને

ચીચોરા કાઢેલી દોઢ તોળો નવી આમલી તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી જીરાં સાથે એ બધાને જરા સરકામાં બારીક પીસી ચોપડાય તેટલો ઢીળો કરવા માટે ઘટે તેટલો બીજો સરકો તથા અડધો તોળો નીમક ભેળીને એ બધો મસાલો છરી વડે બધા ચાપની ઉપર ચોપડવો અથવા તો આદુ, લસણ, જીરૂં તથા આમલીને જરા સરકામાં બારીક પીસી તેમાં સરકો ભેળીને ચોપડાય તેવો બરાબર પોચો કીધા પછી પહેલે ચાપને એ લગાડવો અને કોથમીરનાં અમથાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇ કોરડું કરી બારીક કાપીને એના છ ભાગ કરી ચાપનાં મસાલા વાળા બેઉ પડની ઉપર એ ભભરાવી દાબીને તેમાં બેસાડવું. ત્યાર બાદ ઉપલી જેબી ચીજથી ચાપ તૈયાર કીધા હોય તેને ભરવા માટે મૅશ્ડ પટેટાના છ ગોળા કરી તેને ચોખાના આટામાં રોળીને હથેલી પર મેલી બધેથી સરખું પતળું થાપવું અને ચાપનું હાડકું ઉપરથી એક ઇંચ જેટલું બાહેર રહે અને માસવાળો બધો ભાગ બાહેર દેખાય નહી તેવી રીતે તેની ઉપર ચાપ મેલીને તેની આસપાસ પટેટા વીટાળીને લપેટી લેવા અને બોરદુ પર પટેટા વધારે હોય તો તે કાઢી નાખીને ઉપરનાં હાડકાં તરફનો ચાપનો ભાગ ઉંધાડો રહે નહી માટે તે હાડકાં સાથ પટેટાને દાબીને વળગાવી સફાઇદાર ચાપ કરવા અને આએ ચોપડીમાં પૅટીસ બામા પટેટાના છે તેમાં લખ્યા મુજબ પાંઉનું પુરતું ક્રીમ એ ચાપની બધી બોરદુપર વળગાવીને પછી ચાપને જરા લંબગોળ અને ચપટા બનાવી ખાતી વેળા એજ પૅટીસમાં લખ્યા પ્રમાણે ત્રણ ઇંડાંને દોહવી મોટી કઢાઇમાં અથવા પેણામાં પુરતું ઘી નાખી તે કકડેને તેજ રીતે ઇંડાંમાં ચાપને બોળીને મજાહના કકરા ફીકા લાલ રંગના તળવા. ઉપર લખેલી બધી રીતના મસાલાના બનાવેલા એ બધા ચાપ ઘણા સારા ટેસ્ટના થાય છે. પણ જો કોઇને મસાલાના પસંદ નહી હોય તો ઉપર અમથા ખારા ચાપ પકાવવા પહેલે લખ્યું છે તેમ પકાવેલા ચાપને પટેટામાં ભરવા અથવા થોડા વેલાતી સૉસ અથવા લીંબુના રસમાં એ ખારા ચાપને થોડી વાર ભીનવી રાખ્યા પછી એને પટેટામાં ભરવા. આથેલાં કાચાં ગોસ્તના ચાપ કરવા હોય તો ઉપર મુજબ છ ચાપ કાપવા અને આએ ચોપડીમાં કટલેસ ગોસ્ત અથવા મરઘીનામાં લખ્યા પ્રમાણે એ ચાપને આથીને પછી એ ક્યાજ

ચાપને ઉપર મુજબ મૅશ્ડ પટેટામાં ભરીને ઉપલીજ રીતે ચાપને તુર્તંજ તળવા. એ રીતે આથેલું ગોસ્ત જો કે ચરી જાય છે તો પણ પટેટાની અંદર વીટાળી લઇને તળીયા પછી માહેનાં ગોસ્તનો રંગ લાલ કાચો જેવોજ દીસે છે.

પટેટાની સળી.

આએ વીવીધ વાંનીમાં પટેટાનો વરખ છાપેલો છે તેજ પ્રમાણે પણ તેમાં લખ્યા કરતાં જાદાં વેફર કાપીને પછી તેની સળી કાપીને ઠંડાં પાણીમાં થોડીવાર ભીનવી રાખવી. પછી સોજી ધોઇ ચાળણીમાં નાખી તેમાંનું બધું પાણી નીકળી જાયને એ પટેટાના વરખમાં લખયા મુજબજ આએ સળીને મજાહની કકરી પણ સફેદ તળવી. ગમે તો સળી કાપવાને બદલે મોટા પટેટાને છોલીને કોહોળું ખમણવાની ખમણીથી આખાજ ખમણવા અને એ સળીને સોજી ધોઇ કોરડી કરીને ઉપર મુજબજ એ સળીને તળી નીમકનું પાણી એમાં પણ નાખવાને ચુકવું નહી. એ સળી ઘણી બારીક થાય છે. ચરબીને કકડાવીને તેમાં તળેલી સળી પણ સારી થાય છે માટે ગમે તો તેમ તળવી.

પટેટાનો આટો.

સારી જાતના પણ અંદરથી જરા પીળાસ પર હોય તેવા પટેટાને છોલીને ધોવા અને તેને જાયફળની ખમણીથી ખમણીને પછી સોજા મોટાં વાસણમાં ઠંડું પાણી રેડી તેમાં એ પટેટાને નાખી ખુબ ચોળી મળવીને કલઈ ભરેલી ઝીણાં આંધરાંની ચાળણી યા ઓયામાંથી બધું છાંડી લઈ દસ મીનીટ ઠરવા દેવું અને ઉપર બધું પાણી તરી આવશે તે બધું નીતારીને કાઢી નાખી બીજું સોજું પાણી રેડી જ્યાં સુધી હેઠેના પટેટા પાણી સાથે મેળવતાં પાણી ગદળું નહી પણ તદનજ નીતરૂં થાય ત્યાં સુધી એજ રીતે પાણી બદલીને ઠરવા દેવું અને જ્યારે છેલ્લે તદન નીતરૂં પાણી હોય તે કાઢી નાખ્યા પછી હેઠે તદન સોજો સફેદ પાઉડર જેવો આટો ઠરી રેહશે તેને મોટી રકાબીમાં પાંથરીને તડકે સુકવા મુકી અવારનવાર ફેરવ્યા કરવો અને તદનજ સુકો થાયને છુંદીને બાલની ચાળણી હોય તો તેનેથી અને તે નહી હોય તો રંગ વગરની તારની બારીક ચાળણીથી ચાળીને સોજાં નવા ટીનના ડાબડામાં ભરી ઉપર ઢાંકીને

પૅક કરવું. એ આટો તદન સફેદ થાય છે અને બરાબર સુકવેલો હોય છે તો વર્ષો સુધી રહી શકે છે. સુપ ઘાડો કરવામાં એ આટો નખાય છે તેમજ એનું સાધારણ પુડીંગ બનાવીને સીક માણસ તથા બચ્ચાંને પચી શકે તેવું હલકું થાય છે. એ આટો કોઈ વાર આરારૂટને બદલે વેચાય છે.

પટેટાનો વરખ.

એક શેર મોટા પટેટાને છોલીને તેનાં એક સરખાં પતળાં બધાં વેફર કાપી ઠંડાં પાણીમાં નાખવાં. પછી પૅનનાઇફથી અકેક વેફરની એક તરફની કીનારીથી બારીક સેવ જેવો બધો વરખ ફરતો ગોળને ગોળ લાંબો કાપવા માડવો અને એ રીતે વરખ કપાતો જાય તેને ઠંડાં પાણીમાં નાખતાં રહી છેલ્લે ભાગે નહી તેમ સંભાળથી બધો ધોઇને બોયાંમાં નાખી બધું પાણી નીગરાવા દેવું. તે પછી ઘણી મોટી કઢાઈ અથવા મોટા પાટીયામાં બે શેરને આસરે ઘી નાખી ચુલે બળતે મુકવું અને ઘી બરાબર કકડીને માહેથી ધુંમાડો નાકળેને તેમાં બધો વરખ પાથરીને ચુલામાં બધે ફરતું ઘણું ધીમું બળતું રાખવું અને સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમકને નાના એક ચમચા ઠંડાં પાણીમાં પીગળાવવું. પણ તળવા મુકેલા વરખને વારંવાર ચમચથી ફેરવવો નહી, તેમ કરતાં વરખ ભાગી જશે. માટે જરા કકરો થાયને સંભાળથી થોડે થોડે વારે આંધરાંની મોટી ચમચથી ફેરવવો. પણ સેજબી રતાસ પકડવા દેવો નહી અને મજાહનો કકરો પણ સફેદજ રેહને તેની ઉપર નીમકનું પાણી છાંટીને પાછો સંભાળથી ફેરવવો અને પાણી પડયાથી વરખ નરમ થાય છે માટે પાણી બળાને વરખ પાછો કકરો થાયને તુર્તજ ઉતારી પાડીને થોભ્યા વગર જલદી જલદી બધો વરખ માહેથી કાઢી લેવો. કારણ કકડતાં ઘીમાં વધુ વાર રેહતાં રતાસ પકડશે. એ વરખ તળવામાં કાંઈ ઘણું ઘી ખપતું નથી તો પણ પુરતાં ડુબતાં ઘીમાંજ બરાબર તળાય છે. ચરબીમાં તળેલો વરખ પણ સારો લાગે છે માટે ઘીને બદલે પુરતી ચરબી લઇને તેને બરાબર કકડાવીને તેમાં ગમે તો વરખ તળવો.

પટેટાનાં વેફર.

પટેટાનાં વરખમાં લખ્યું છે તેટલાજ પટેટાને છોલીને કાગજ જેવાં પતળાં વેફર કાપીને ઠંડાં પાણીમાં થોડી વાર ભીનવી રાખ્યા

પછી ધોઇને કોરડાં થવા માટે બેયાંમાં નાખ્વાં. તે પછી એ વરખમાંજ લખ્યા પ્રમાણે ડુબતાં ઘીમાં લગભગ તદન સફેદ જેવાંજ પણ મજાહનાં કકરાં વેફર તળવાં. એ વેફરને પણ તળતી વેળા વારંવાર ફેરવ્યાથી ભાગી જાય છે માટે વરખમાં લખેલી રીતેજ ફેરવીને તળવાં. ગમે તો એ વેફરને પણ ચરબીમાં તળવાં, તે પણ સારાં લાગે છે.

પટેટા ભુંજેલા.

સારી જાતનો એક મોટો અડધા શેર જેટલાં વજનનો પટેટો લેવો અને તેમાં નવા બુતારાની સળી અથવા હૅર પીનને વચોવચમાં આરપાર ખોસીને કાઢી લેવી. જેમ કીધાથી ભુંજાતી વેળા એ છેડ વાટે માહેલી વરાળ નીકળી ગયાથી બાહેરની છાલ ફાટશે નહી. તે પછી સળગેલા ચુલાનું બળતું તથા ઇંગાર ખસેડી ચુલાની વચમાંની ગરમ રાખમાં ખાડો કરી તેમાં પટેટો મુકીને તેની ઉપર પાછી એ ગરમ રાખ ઢાંકીને પછી તેની ઉપર ઇંગાર મુકવા અને ચુલા વાપરવા માટે પાછું ઉપર બળતું કરવું. પદર વીસ મીનીટ થાયને બધું કાઢી નાખીને પટેટાનું પડ ફેરવવું અને પાછું પેહલેની કાનીજ ઉપર બધું મુકી બધો મળીને લગભગ પોણો કલાક થાય અને પટેટો નરમ થયો હોય તો કાઢવો. પણ એ અરસામાંજ પટેટો બરાબર ભુંજાશે. નાના પટેટા હોય તો તેને પણ ઉપર મુજબ છેડ પાડીને ભુંજવા. પણ તે જલદી થશે માટે તેને જલદી ફેરવવા અને ઉપર કરતાં ઓછે વખતે કાઢવા પણ વળી અડધા શેર કરતાંબી વધારે મોટા પટેટા હોય તો તેને ભુંજાતાં વધારે વખત જોઇશે. બીજી રીતે પટેટા ભુંજવા હોય તો કોઈ પણ જાતની ચીકણી માટીને પાણીમાં ભીનવીને જરા કઠણ જેવી કરવી અને અડધા શેર વજનના એક મોટા પટેટાની આસપાસ એ માટીનું અડધો ઇંચ જાડું પડ કરી લેવું. પછી પટેટાને ચુલા યા મોટી સગડીમાં પતળા ઇંગારે મુકીને તેની ઉપર તેમજ આસપાસ કોલસાના ઇંગારનું પતળું પડ કરી અડધો કલાક થવા આવેને ઇંગાર ખીસાડીને પટેટો તપાસવો અને મટોડાની ઉપર બધી ફાટ પડી હોય તો પટેટો ભુંજાયલો જાણવો. પણ ફાટ પડી નહી હોય તો તેમ થાય ત્યાં સુધી પાછો ઇંગારમાં રાખવો. એના કરતાં મોટા પટેટા પણ એજ

રીતે ભુંજવા પણ નાના હોય તો તેની આસપાસ મટોડીનું ૦। ઇંચનું પડ કરવું અને તેને જલદી તપાસી જોવા. કારણ તે જલદી ભુંજાશે. કોલસા નહી હોય તો પછી સોટી, ઘાસ એવું સળગાવીને તેની અંદર પણ પટેટા ભુંજાશે. ભુંજેલા પટેટાને નીમક મરી સાથે ખાવા અથવા બાફેલા પટેટા છાપેલા છે તેમાં લખયા મુજબ મૅશડ કરી તેમાં માખણ, નીમક, મરી મેળવી તેજ રીતે મોલ્ડમાં દાબી કાઢવો યા સરખો સફાઇદાર ઢગળો કરી તેની ઉપર કાંઇ તરેહનું કટર દાબીને નકશી કરવી.

પટેટા મૅશડ (ઘુંટેલા પટેટા)

અમથા ખાવા માટે નરમ બાફેલા પટેટા સારા લાગે છે, પણ મૅશડ કરવા માટે પટેટા જોઇયે તો સારી જાતના સોજાં પટેટાને છોલીયા વગર છાલ સાથેજ સોજાં ધોઇને આગ્મે ચોપડીમાં બાફેલા પટેટા છાપેલા છે તે મુજબ પણ નીમક નાખ્યા વગર એમજ બાફવા મુકવા અને તેમાં સુતારાની સળી ભોકાય તેટલાજ નરમ થાયને ઉતારીને પાણીમાંથી કાઢી છાલ છોલીને ગરમ હોય તેટલાંજ માહે ટેસ્ટ મુજબ થોડું વાટેલું નીમક નાખીને સોજાં પાસણમાં સાફ કરછી વડે ઘુંટીને માહે જરાખી આખી કગરસ રેહ નહી તેમ નરમ માવા જેવા મૅશડ કરવા. બાફેલા પટેટાને કદીખી પાતા ઉપર પીસીને મૅશડ કરવા નહી. કારણ તેમ કીધાથી પટેટા ચીકણા ચીવટ થઇ જાય છે, તેમજ ઘણા નરમ બફાયલા પટેટા કરછી વડે મૅશડ કરતાં પણ તેખી ચીકટ થાય છે, તેટલા માટે હમેશ ઉપર લખ્યા મુજબજ બારીને પછી કરછીથીજ ઘુંટવા જોઇયે. કારણ કે આગ્મે ચોપડીમાં બટક પટેટાનાં બનાવેલાં કરી છાપેલાં છે તે તો સેજખી ચીકટ થયલા પટેટાનાં બના શકશેજ નહી, તેમજ આગ્મે ચોપડીમાં પૅટીસ ખીમા પટેટાનાં તથા પટેટાના હાડી ચાપ છાપેલા છે તે બેઉ વાંનીમાં તેમજ બીજી જેખી વાંનીમાં ઘુંટેલા, મસળેલા અથવા મૅશડ કીધેલા પટેટા કરી છાપેલું હોય તે સઘળાંમાં છોલ્યા વગર અને ઘણા નરમ નહી તેવાજ પટેટા બારી છોલીને ઉપલીજ રીતે મૅશડ કીધેલા લેવા. અમથા ખાવા માટે એ રીતે મૅશડ કાધેલા પટેટા હોય તેમાં ટેસ્ટ મુજબ જરા વાટેલું નીમક, છુંદેલાં મરી તથાં બે ત્રણ તોળા સોજું કઠણ માખણ બરાબર ભેળાને પછી સફાઇદાર ગોળા કરી તેની સપાટીની ઉપર છરીનું પાંનું ફેરવીને સફાઇ કીધાં

પછી દાંમાંને જરા ચપટું કરી મોટી તરેહ જેવાં કે જાનવર પક્ષીનાં વેલાતી મોટાં કટરને એ પટેટાની ઉપર દાબીને તરેહ પાડવી અને તે નહી હોય અને હાથ વડે તરેહ પાડતાં આવડતું હોય તો તેમ પાડવું અથવા નકશીવાળાં ઘણાં છાલકાં મોલ્ડને ઘણુંજ સેજ માખણ ચોપડીને તેમાં એ પટેટાને દાબીને ભરયા પછી ઉલટાવીને આખું કાઢવું. એ બધી રીતે નકશી કીધેલું જોવામાં સારૂં લાગે છે.

પટેટા સ્વાદીષ્ત.

પટેટા કોલ્ડ છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ બાફીને છુંદેલા પટેટા રતલ ૧, સોજું દુધ પાશેર ૧, માખણ તોળા ૩, જાયફળની ખમણીથી ખમણેલું વેલાતી પનીર તોળો ૧।।, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, રૅસ્ત ગોસ્તની અથવા ખારાં ગોસ્તની ગ્રેવી વાઇન ગ્લાસ ૧.

પટેટામાં દુધ તથા નીમક ભેળવું અને માખણમાંથી એક નાનાં પાઇદીશને જરા લગાડીને તેમાં પટેટાની મેળવણી પાંથરીને સરખી મુકીને તેની ઉપર પનીર ભભરાવી ગ્રેવી રેડી બાકીનું બધું માખણ ઉપર મેલીને ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં લાલ ભુંજવું.

પતરેલ.

ઘઉંનો તથા ચોખાનો આટો બેઉ મળીને માપેલો ઠીપરી ૧, ચણાનો આટો ઠીપરી ૧, ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી તથા કાંદા દરેક શેર ૦।।, સોજો ગોળ શેર ૦।, લીલું નાળીયેર અથવા તદનજ નવું સુકું કોપરૂં એ બેમાંનું જે તે એક ચીજ તોળા ૩, સોજી સુકાં મરચાંની ભુકી તથા દલેલાં મરી દરેક તોળા ૨, નીમક તથા દલેલી હળદ દરેક તોળો ૧।।, આખું જીરૂં; આદુ તથા ધાણાજીરાંનો મસાલો દરેક તોળો ૧, લસણનો કડો ૧, વસઇનાં પાકાં કેળાં ૨, કોથમીર ઝુડી ૫, મોટાં લીલાં મરચાં ૮ થી ૧૦, ઘી; આલુનાં પાદડાં તથા સોજું મીઠું તેલ ખપ મુજબ.

કાંદાને ભેભટમાં બરાબર ભુંજવા અથવા છોલી છુંદનાં પાડીને બારીક ભુકો કાપીને એને જરા ઘી અથવા તેલમાં તળવો. આદુ લસણને છોલવું. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇને કોરડું કરવું. સુકું કોપરૂં હોય તો તે, જીરૂં તથા લસણને ઠીકરાં ઉપર ભુંજવું. કોડીનાં વાસણમાં અડધા પાશેર ઠંડાં પાણી સાથે આમલીને એક

કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળાને ઘાડું ડોહરૂં કાઢવું. પછી ભુંજેલું કોપરૂં અથવા લીલું નાળાયેર જે હોય તેની સાથે ઉપલો બધો સામાન પાણી વગર પાતા ઉપર પીસવો અને કેળાંને ધોળી છાલીને બબ્બે કટકા કાપી ચીરીને બબ્બે ફાડચાં કાપી કઢાઇમાં થોડું ઘી કકડાવીને તેમાં અધકચરાં તળવાં, કકરાં લાલ કરવાં નહી. ગોળનો ભુકો કરીને સોજો કરવો. ત્યાર બાદ તદન કલઈ ભરેલી કથરોટ યા ખુનચામાં બધા આટાને ચાળીને તેમાં એક પાશેર જેટલું ઘી મેળવી કેળાંને તેમાં ભચડીને બરાબર ભેળાયા પછી એમાં બધો સામાન નાખી સારીકાની એક રસ કરી આમલીનું ડોહરૂં ખપતું ખપતું નાખી ચોપડાય તેવી ખરપતાં જેવી ઘટ મેળવણી કરીને ચાખી જોવું અને આપણા ટેસ્ટ મુજબ ખાટું તીખું લાગે નહી તો બીજી જરા મરચાંની ભુકી તથા બીજી જરા આમલીનું ઘણું ઘાડું ડોહરૂં કાઢીને તે ભેળવું, પણ વળી તેમ કરતાં મેળવણી પતળી નહી થાય તેની સંભાળ રાખવી. તે પછી આલુનાં પાદડાંને ધોઈ સોજાં કરી ડીચકાં કાપી કાઢી નુછીને કોરડાં કરવાં અને એક સાફ ખુનચાને ઉલટો મુકી તેની ઉપર એક મોટાં પાદડાંનું સુલટું પડ હેઠે ખુનચાને લાગે અને ઉલટું ખડબચડું પડ ઉપરથી રેહ તેમ મુકીને તેની ઉપર હાથવડે મેળવણી બધેથી એક સરખી જરા જાદી જેવી ચોપડીને પછી તેની ઉપર પાછું બીજું મોટું પાદડું હોય તો તે એક અને નાનાં હોય તો તેની ઉપર સમાય તેટલાં એજ રીતે ઉલટાંજ મુકી તેની ઉપર પાછું એમજ મેળવણીનું જાદું જેવું પડ ચોપડી એ રીતે બધાં પાંચ છ પડ મુકયા પછી સામસામી બે બેારકુની પાદડાંની કીનારીને બબ્બે આંગળ જેટલી વાળા લઇને પછી ત્રીજી તરફથી પતરેલની ગુંદરીને મજાહની કઠણ વીટાળીને દોરાથી મજબુત બાંધી લેવી. એ રીતે બધી મેળવણી પુરી થાય ત્યાંસુધી બધી ગુંદરીઓ બનાવ્યા પછી એક મોટા કલઇ ભરેલા પાટીયામાં એક પાશેર જેટલું મીઠું તેલ નાખી ચુલે મધ્યમ બળતે મુકવું અને તેલ કકડેને તેમાં પતરેલની ગુંદરીઓને ગોઠવીને મુકી ઢાકણ ઢાંકવું અને એક પડ તળાયને ઉતારીને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી પડ ફેરવીને પાછું ચુલે મુકી બીજું પડ તળાયને માહે એક શેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમે બળતે રાખવું અને પાણી સુકાય અને પતરેલ ચઢીને કઠણ થાયને ઉતારીને અંદરથી કાઢીને છુટી છુટી મુકી ઠંડી થવા દેવી. પણ

પતરેલ પોચીજ હોય તો કાચી હોવાથી બીજું થોડું કકડતું પાણી રેડીને ચુલે રાખી તે સુકાય અને કઠણ થાયને ઉતારવી. મેથીનો સ્વાદ પસંદ હોય તો પતરેલની મેળવણીમાં મેથીનો આટો ઉપસેલો ભરેલો એક નાનો ચમચો નાખવો.

બીજી રીતે પતરેલ બાફવી હોય તો એક ઉભા ઘાટની ગંજીયા મોટી તપેલીમાં પાણીને ખુબ કકડાવીને તેની ઉપર બેસ્તી કલઈ ભરેલી ત્રાંબાની મોટી ચાળણી મુકીને તેમાં કાચી પતરેલની ગુંદરીઓને ગોઠવીને મેલવી અને ચાળણીની ઉપર ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી હેઠે મોટું બળતું કરવું. પાણીની વરાળથી પતરેલ બફાઇને બરાબર કઠણ થાય ત્યારે કાઢવી. પતરેલ બફાઇને ચરેલી હોવાથી કોઈ લોક એમ કાચી પણ ખાય છે. પણ ઠંડી થાયને તેજ દહાડે અથવા બીજે દીને ગમે તેટલી પતળી યા જરા જાડી કાતરીઓ કાપી લોઢીની ઉપર સોજું મીઠું તેલ અથવા ઘી કકડાવીને ધીમી આંચે મજાહની કકરી લાલ તળી લીંબુ નીચવીને ખાવી. ચાસ પાયલી પતરેલ કરવી હોય તો પતરેલને ઘીમાં તળાયા પછી કાઢી લેવી અને થોડા ગોળને ભાજી ભુકો કરી કચરો કાઢી જરા પાણીમાં પીગળાવીને લોઢીની ઉપર રેડવો અને જરા ચાસ થાયને પતરેલની તળેલી કાતરીઓને તેમાં પાશે પાશે મુકી બેઉ પડને બરાબર ચાસ પાઇને પછી ઉતારીને કાઢવી. કોઇને ઘણી કકરી પસંદ હોય છે માટે પતરેલની કાતરીઓ ભાગી જાય તેમ બધી ફેરવ ફેરવ કરીને કકરી તળવી અને ચાસ પણ ગમે તો એમજ તળેલીને પાચો. આલુનાં પાદડાં જરવામાં જરા ભારી છે માટે મળી શકતાં હોય તો આલુનાં પાદડાંને બદલે શકરકંદના વેળાનાં મોટાં પાદડાં લઇને તેની એજ રીતે પતરેલ બનાવવી. પતરેલની નાની ગુંદરી બનાવવા તેમજ બાફવાને ઘણી સેહલ પડે છે અને વળી તેવી બધાંને હાથે બની શકે છે માટે જો તેવી બનાવવી હોય તો તે અકેક ગુંદરી માટે એક બીલસનાં વ્યાસનાં બબ્બે કુમળાં પાદડાં લેવાં અને પાદડા મોટાં હોય તો એક ગુંદરી માટે તેવું એકજ પાદડું લેવું અને ઉપલીજ રીતે તેની ઉપર મસાલાનું જાડું પડ ચોપડી વીટાલીને બાફવી. પણ એની કાતરીઓ ઘણી નાની થાય છે માટે ગમે તો એ આખી એક પતરેલને લાંબા બે કટકામાં ઉભી કાપીને પછી તળવી.

પતરેલ ૨ જી.

સોજી ચણાની દાળનો આટો શરીયાંથી માપેલો શેર ૩, મોટા એક સરખા કાંદા ૨૦ અને તેનું વજન શેર ૫, સોજો ગોળ તથા ચાચોરા કાઢેલી નવી આમલી દરેક શેર ૧, આદુ; લસણ તથા લીલાં મરચાં દરેક શેર ૦।, સુકાં ગોવાનાં મરચાં; આખું જીરૂં તથા નીમક દરેક નવટાંક, ધાણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૪, દલેલાં મરી તથા હળદ દરેક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩, બાદીયાંન; તજ; એળચી તથા લવંગ એ બધું છુંદેલું દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, છુંદેલું જાયફળ ૧, કોથમીરનો ઘણો મોટો ઝુડો ૧, મોટાં લીંબુ ૮, પાકાં પણ કઠણ તળવાનાં વસઈનાં મોટાં કેળાં ૪, સોજું મીઠું તેલ બાટલી ૦॥, આલુનાં નાનાં મોટાં ભેલ પાદડાં ૯૮.

આદુ લસણને છોલીને એને તથા જીરૂં, મરચાંને જુદું જુદૂ કોરડા પાતા ઉપર બારીક પીસ્વું. કોથમીરનાં બધાં પાદડાં કાઢી ધોઈ કોરડાં કરીને બારીક કાપવાં. લીંબુને કાપીને કોડીનાં વાસણમાં રસ કાઢવો. ગોળને ઝીણો કાપી અંદરથી કચરો કાઢીને સોજો કરવો. આમલીને સાફ કરી અડધો શેર ઠંડાં પાણી સાથે કોડીનાં વાસણમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળાને બધું ઘાડું ડોહરૂં કાઢી લીધા પછી કચાચ ખપ પડે તો તેને માટે છુંછામાં એક પાશેર પાણી ભેળાને ગોહરૂં કાઢીને જુદુંજ રાખ્વું. આઠ કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને ઘણોજ બારીક ભુકો કાપવો. અને બાકીના બાર કાંદાને છોલીને વઘારના કાંદાની કાની બારીક સેવ જેવા કાપી પતરેલની ઘણી મોટ્રી સાત ગુંદરી પાશે પાશે સમાય તેટલી મોટી તદન કલઈ ભરેલી કથરોટમાં બધું તેલ રેડીને તેમાં એ કાંદાને તળાને ઉતારી પાડી માહેથી આંધરાંની ચમચથી બધો કાંદો તુર્તજ કાઢી લઈ ઠંડો થવા દેવો અને તેલવાળી કથરોટ પર તદન કલઈ ભરેલો ખુનચો ઉલટો ઢાંકી રાખ્વો. પછી બીજા કલઈ ભરેલા મોટા ખુનચ માં આટા સાથે નીમક તથા બીજો બધો મસાલો મેળવી કાપેલી કોથમીર, ગોળ તથા ઠંડો થયલો તળેલો કાંદો, ભુકા જેવો કાંદો તથા લીંબુનો રસ નાખી ખુબ તરેહ મસળાને ખપતું ખપતું આમલીનું પેહલુ કાઢેલું ઘાડું ડોહરૂં ભેળાને છેલ્લે કેળાંને છોલી ચીરીયાં કાપી તે બરાબર મેળવીને મેળવણી જરા પણ પતળી કરવી નહી પણ મજાહની ચોપડાય તેવી

બરપટાં જેવી ઘટ કરીને ચાખી જોવી અને નીમક કદાચ કમતી લાગે તોજ બરાબર ટેસ્ટ લાગે તેટલું જરા ભેળવું. ત્યાર બાદ પતરેલનાં પાદડાંને ધોઈ લુછીને કોરડાં કરી ડીચકાં કાપી કાઢીને ઉપલી મેળવણીમાંથી ઘણી મોટી સાત ગુંદરી થાય તેટલે હીસાબે પણ આએ ચોપડીમાં પતરેલ પેહલી છાપેલી છે તેમાં લખેલી રીતે પણ એ પાંદડાંની ઉપર મસાલાના જાદાં પડ ચોપડીને મજાહની કડણ સફાઇદાર સરખી ગુંદરીઓ વીટાળી છેડા દાબીને એમજ રાખવા એની ઉપર દોરો બાંધવો નહી. પછી પેલાં કાંદા તળેલાં કથરોટમાંનાં તેલમાં એક શેર ઠંડું પાણી રેડી ઘણો મોટો જે ચુલો હોય તેની ઉપર ગોઠવીને મુકવી અને એક જોશ આવેને કથરોટને ઉતારી તેમાં આલુનાં ત્રણ ચાર પાદડાંને સરખાં પાંથરીને મુકયા પછી તેની ઉપર પતરેલની બધી ગુંદરીઓ એકેક સાથે પાશે પાશે અથડાવીને મુકી પાછી ચુલા ઉપર કથરોટ મેલીને પછી ઉપર કલઈ ભરેલો ખુનચો ઉલટો ઢાંકવો અને બળતું મોટું નહી પણ ધીમું રાખી અવારનવાર કથરોટને ચુલા ઉપર ફેરવ્યા કરવી, જેથી બધે એક સરખો તાપ લાગશે. એ રીતે અડધો કલાક ચુલે રાખ્યા પછી હેઠેનું પડ બરાબર લાલ થાયને કથરોટને ઉતારવી અને બધી ગુંદરીઓને અંદરથી કાઢી લઇને કથરોટની અંદર મુકેલાં પાદડાંનો ભુકો બધો ચમચથી ઓખ્ખવીને કાઢી નાખવો. ત્યાર બાદ કથરોટમાં હવે બીજાં પાદડાં મુકયા વગર બીજું પડ તળાવા માટે એમ અમથીજ ગુંદરીઓને પાશે પાશે પાછી ગોઠવીને મુકવી અને ચુલામાંથી બળતું કાઢી નાખી કથરોટને ઇંગારે મેલી ઉપર લખ્યા પ્રમાણે અવારનવાર કથરોટને ફેરવ્યા કરી બીજું પડ થવા માટે અડધો કલાક ઇંગારે રાખી હેઠેથી પણ મજાહની લાલ થાયને ઉતારવી. પછી પતરેલ પેહલીમાં લખેલી રીતે કાતરીઓ કાપી તેમજ તળવી.

પતરેલ ૩ જી.

ચણાની દાળનો શેરીયાંથી માપેલો આટો શેર ૧, મગની દાળ; મસુરની દાળ તથા તેલ લગાડયા વગરની તુવરની સોજી નવી દાળનો આટો એ ત્રણે સરખે ભાગે બધો મલીને શેર ૧, કાંદા શેર ૨, સોજો ગોળ શેર ૧, ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી શેર ૦ાા, આદુ શેર ૦ા, ચુંટેલું જીરૂં નવટાંક, નીમક તોળા ૨, લસણના મોટા કડા ૩, ધાણાજીરાંનો મસાલો તથા દલેલી હળદ દરેક ઉપસેલા ભરેલા

નાના ચમચ્યા ૨, બરાબર પાકેલાં મોટાં વસઈનાં કેળા ૩, મોટાં બાદીયાન ૨, તજનો કટકો ઈંચ ૧, સોજા મોટાં લાલ સુકાં મરચ્યાં ૧૨ થી ૧૫, ઘણું મોટું સોજું પાકટ નાળીયેર ૦૧, કોથમીરનો મોટો ઝુડો ૧, મોટાં લીલાં મરચાં. ૭, સોજું મીઠું તેલ તથા આલુનાં પાદડાં ખપ મુજબ

કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને બારીક ભુકો કાપવો, આદુ લસણને છોલી છુંદીને એ ત્રણુને થોડાં તેલમાં તળવું. કોથમીરનાં પાદડાં જુદાં રાખવાં અને તેના ડાંડા તથા લીલાં મરચાંને ધોઇ કોરડું કરીને એ બેઉની સાથે બાદીયાન, જીરૂં, તજ, સુકાં મરચ્યાં ભેળવાં અને નાળીયેરને ખમણી તેમાંનાં બે ભાગ જેટલાંને એ ભેળેલા સામાન સાથે સાફ પાતા ઉપર પીસી અંદર હળદ નાખીને એ સઘળાંને જરા તેલમાં લાલ તળવું. કોથમીરનાં અમથાં પાદડાંને ધોઇ કોરડાં કરી બારીક કાપીને જુદાં રાખવાં. ગોળનો ભુકો કરી કચરો કાઢીને સાફ કરવો. બાકી રહેલાં એક ભાગ નાળીયેરને સેજ પીસી જરા પાણી નામી ચોળીને ઘાડું ડોહરૂં કાઢી કોડીનાં વાસણમાં રેડીને તેમાં આમલી નાખી ઘટે તો સેજ પાણી નાખીને બરાબર મેળવી એક કલાક રાખ્યા બાદ ચોળીને ડોહરૂં કાઢી લઇ છુંછો જુદો રહેવા દેવો. પછી કલઇ ભરેલા ખુનચામાં બધા આટાને ચાળીને તેમાં તળેલો બધો સામાન ભેળી કેળાંને છોલી તેના કટકા કાપી એ, ગોળ તથા નીમક પણ માહે નાખી સારીકાની મસળીને બધું એક રસ કરી ઘટે તેટલું નાળીયેરનાં દુધ સાથનું આમલીનું ડોહરૂં નાખીને મજાહની ચોપડાય તેવી ઘટ ખરપતાં જેવી મેળવણી કરવી. પણ જો ડોહરૂં બધું ભેળતાંબી મેળવણી ઘણીજ કઠણ જેવી રહે તો પેલા જુદા રાખેલા આમલીના છુંછામાં જરા પાણી ભેળાને બીજું ડોહરૂં કાઢી તે ખપે તેટલું નાખીને લખ્યા મુજબની ઘટ મેળવણી કરવી. સેજબી પતળું કરવું નહીં. તે પછી ચાખી જોવું અને કદાચ નીમક ઓછું લાગે તોજ બીજું સેજ ભેળાને બરાબર કરવું. ત્યાર બાદ છેક છેલ્લે કાપેલાં કોથમીરનાં પાદડાંને મેળવણીમાં ભેળવાં. પછી ઉપર પતરેલ પહેલી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ આલુનાં પાદડાંની ઉપર મસાલાનાં જાદાં પડ ચોપડીને મજાહની મોટાં જાદી ગુદરીઓ વીટાળાને દોરાથી બાંધી લેવી. પછી તદન કલઇ ભરેલા મોટા પાટીયાનાં તળીયાંમાં થોડું

સોજું મીઠું તેલ રેડી તપેલીનાં તળીયાંમાં થોડાં આલુનાં પાદડાં પાંથરીને તેમાં પાસે પાસે ગુંદરીઓ મેલી ઢાંકણુ ઢાંકીને ચુલે ધીમે બળતે દસ મીનીટ મુકવું. તે પછી પતરેલનું પડ ફેરવીને એમજ બીજી દસ મીનીટ રાખ્યા બાદ અંદર એક શેરને આસરે ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમેજ બળતે રાખવું અને પાણી સુકાઇ પહેલી પતરેલમાં લખ્યા મુજબ ચરીને ગુંદરી કઠણ થાયને ઉતારી ઠંડી થાયને કાઢીને પહેલીજ પતરેલમાં લખ્યા મુજબ તળવી.

પનીર ક્રીમનું.

ભરેલી તાજી કઠણ દેરીની ત્રણ શેર ક્રીમમાં ત્રણ તોળા વાટેલું નીમક ભેળવું અને એક જાદાં સફેદ ધોતાં કપડાંના કટકાને કકડતાં પાણીમાં બોળવી નીચવીને તેમાં ક્રીમ નાખી પોતળું બાંધીને બાર કલાક ટાંગી રાખ્યા પછી કાઢવું અને આએ ચોપડીમાં પહેલે પનીર બનાવવાનો સાંચો પાડેલો છે તેવા સાફ ફોવેલા સાંચોમાં મલમલનું સોજું કપડું અંદર સરખું પાંથરીને મુકી તેમાં ક્રીમ નાખી કપડાંના બધા છેડા સફાઇથી ઉપર વાળી લઇને પછી ઢાંકણુ ઢાંકી તેની ઉપર વજન મુકવું બાર કલાક પછી સંભાળથી પનીરને ફેરવી બીજા બાર કલાક એમજ દાબી રાખ્યા પછી કાઢીને ખાવું. એ પનીર ઠંડીની રૂતુમાં બને છે પણ બીજી રૂતુમાં એમ દાબીને રાખતાં વાસ મારી આવવાનો સંભવ છે.

પનીર ક્રીમનું ૨ જું.

હલવાંનના ચુસ્દાને ચીરી ચોખ્ખાનો આટો તથા નીમક લગાડી ઘણો સોજો ધોઈ તડકે બરાબર સુકવીને તૈયાર કરવો. પનીર બનાવવું હોય ત્યારે સોજું ભેળ વગરનું તાજું દુધ શેર ૬, કઠણ સોજી ક્રીમ ભરેલી શેર ૦॥, તથા નીમક તોળા ૪ ને મોટાં કોડીનાં વાસણમાં નાખી બધું ભેળીને સુકવેલા ચુસ્દાનો ચાર ઇંચનો ચોરસ કટકો કાપી એમાં સારાંકાની ચોળી ચોળીને પછી અંદરજ રેહવા દઈ ચોવીસ કલાક પછી માહેથી ચુસ્દો કાઢી નાખવો અને એ બંધાયલી ભેળવણી જે દહી જેવી થશે તેને પનીર ક્રીમનું પેહલું ઉપર છાપેલું છે તે રીતે કપડાંમાં નાખી પોતળું બાંધી ટાંગી રાખી બધું પાણી ઝહરી ગયા પછી છોડી કપડાંની બોરકુ પર વળગેલું હોય તે બધું કાઢીને એકઠું

કરી નીચે પનીર છાસનું છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબ પનીરના સાંચામાં બનાવવું. એ પનીર પણ ઠંડીની રૂતુમાંજ બનાવવું.

પનીર છાસનું.

સેાજું તાજું દુધ શેર ૬, સફેદ નીમક તેાળા ૯, સેાજી ખાડી ખાટી છાસ પાશેર ૧, લીંબુનેા ગાળેલેા રસ નાનેા ચમચેા ૧.

સેાજી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં દુધને ઇંગારે મેલી તેમાં થેાડું થેાડું કરી બધું નીમક નાખી કલઇ ભરેલી ચમચથી મેળવવું અને દુધમાં કકરેા પડેને ઉતારીને કેાડીનાં મેાટાં બેલામાં રેડી દઇ ઠંડું પાડવું. પછી છાસ તથા લીંબુનેા રસ માહે ભેળાને ચેાવીસ કલાક ઢાંકી રાખવું. ત્યારબાદ ઉપર પનીર ક્રીમનાં પેહલાંમાં લખ્યા મુજબ કપડાંમાં પેાતળું બાંધીને ટાંગી રાખી બધું પાણી ગળી જાય અને કઠણ થાયને જે કપડાંમાં પેાતળું બાંધેલું હેાય તેની સાથેજ પનીરના સાંચામાં મેલી સફાઇથી ઉપર ચારે છેડા ઢાંકીને પછી ઉપર ઢાંકણુ ઢાંકી તેની ઉપર આસરે ૭ રતલ જેટલેા વજન મેલી બીજે દીને પડ ફેરવી પાછું એમજ વજન મુકી બે ત્રણ દીવસ રાખ્યા પછી પનીર ખાવા લાયક થશે પછી કાઢવું. એ વધારે દાહડા દાબીને રાખ્યાથી પનીર જેમ કઠણ થાય છે તેમ વધારે મજાહનું થાય છે. પણ તેમ તેા ઘણી ઠંડીમાંજ રહી શકશે.

પનીર દુધનાં.

નાનાં બકરાંના સેાજા નવા ચુસ્દાને નીમક તથા ચેાખાનેા આટેા લગાડી વાસ તદનજ નીકળીને તદન સેાજા થાય ત્યાં સુધી ધેાઈ ઉપર ચરબી વળગેલી હેાય તે બધી બરાબર કાઢી નાખીને ઉભા ચીરીને પેાહેાળા કરવા અને તેને બરાબર કેારડા કરી બેઉ પડની ઉપર સેાજું નીમક પુરતું લગાડી ચુસ્દાનું સાદું પડ હેઠે રેહ અને ખડબચડું પડ ઉપર આવે તેમ સેાજા સુપડાં યા ટેાપલીની ઉપર પાંથરીને તડકે સુકાવા મુકવા. તડકું મુદલ નહી હેાય પણ ચુસ્દા જેાહતાજ હેાય તેા પછી નેતરની સાફ ખુરસીની ઉપર ખડબચડું પડ હેઠે નેતરને લાગે તેમ ચુસ્દા મુકીને તેની હેઠે દુરથી ઇંગાર મુકીને સુકવવા પણ ઇંગાર વધારે નહી રાખવા, તેના તાપથી ચુસ્દા ડાજી જશે તેા તે કામમાં આવશે નહી. ચુસ્દા તદન સુકા થાય પછી તેના કટકા કાપી કેાડીનાં વાસણમા એક બાટલી સેાજેા સરકેા રેડી

તેમાં ચુસ્દાના કટકા નાખી ત્રણ દીવસ રાખ્યા પછી ચોથે દીને ચુસ્દાને કાઢી નાખી સરકાને જાદાં સફેદ કપડાં યા ફલૅનલથી બે ત્રણ વખત ગાળીને નાની સીસીઓમાં ભરી ઉપર બુચ મારીને લાખથી પૅક કરવું. એમ રાખેલો સરકો બે ત્રણ વર્ષ સુધી વપરાશે. પણ જુનો થયાથી પનીરનો રંગ તદનજ સફેદ થતો નથી પણ જરા મેલો જેવો લાગે છે. જયારે પનીર બનાવવાં હોય ત્યારે દુધને એક કકરો પાડી તદન ઠંડું કરવું અને એક પાશેર દુધમાં ખારૂં પનીર પસંદ હોય તો સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક અને મોલું જોઇયે તો એમાંનું અડધું નીમક સાફ કરી કચરો કાઢી દુધમાં ભેળાને માહે ચુસ્દાવાળો સરકો દોઢ ચમચી નાખીને સેજ મેળવવો, ઘણો મેળવવો નહી. તેમ કીધાથી દુધ છુછા જેવું થઈ જાય છે, તેમજ દુધ સેજ કુકું હોય છે તો ફાટી જાય છે. તે પછી એ પનીરનાં દુધને ત્રણથી ચાર કલાક ઢાંકી રાખવું અને દહીના જેવું પણ તદન કઠણ થાય ત્યારે પનીર બનાવવાની ઝીણી ગુંહણની નાની ટોપલીઓ આવે છે તેને આગમચથી ધો 'ને પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી કાઢીને તેમાં એ બંધાયલું પનીરનું દુધ નાખી ટોપલીને એક કપ યા તંબ્લરની કીનારી પર મુકી દોઢ કલાક સુધી પાણી ઝહરવા દેવું, તે પછી ટોપલીને ઉંચકીને બાહેરની બોરદુથી જરા થોકીને અથવા અંદરથી પનીરને અંગોઠા વડે ચુથાય નહી તેમ ટોપલીથી અળગું કરીને પછી ડાબા હાથની હથેલીની ઉપર પહેલે પનીરને ઉલટાવીને કાઢી ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી જમણી હથેલીની ઉપર તુર્તજ લેવું. જેમ કીધાથી ટોપલીનાં તળીયાંનો આકાર પડેલું પનીરનું હેઠેનું પડ જમણા હાથની હથેલીને લાગશે. પછી તેજ હાથે પનીરને પાછું ટોપલીની અંદર સરખું નાખી બે કલાક સુધી બધું પાણી ઝહરવા દઇને પછી કાઢીને એ ઝહરેલાં પાણીની અંદર પનીરને મુકવું. એજ રીતે ગમે તેટલાં પનીર ટોપલીમાં બનાવવાં. પણ એ પનીર કાંઇ સુરતી પનીરના જેવા ખટાસવાળાં અને કઠણ થતાં નથી, તદન મોલાં અને પોચાં થાય છે. પનીર બનાવવાની સાધારણ રીત તો એમ છે કે ઉપર મુજબના સુકવેલા ચુસ્દાનો ત્રણેક ઇંચ જેટલો સમચોરસ કટકો લેવો અને એક પાશેર દુધને ઉપર મુજબ કકરો પાડી ઠંડુ થાયને તેમાં એ ચુસ્દાના કટકાને માહે નાખો આંગળી વડે સારીકાની ચોળીને પછી

એ ચુસ્દા સાથેજ ઢાંકી રાખવું અને ઉપર મુજબ દુધ બંધાઇને બરાબર કઠણ થાયને ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમકમાંથી અડધાં ભાગને ટોપલીનાં તળીયાંમાં તેમજ ફરતી બોરડ્ડ પર ભભરાવીને પછી બંધાયલાં દુધમાંથી ચુસ્દાનો કટકો કાઢી લઇને બીજાં સોજાં વાસણમાં મુકીને ઢાંકી રાખવો અને એ બંધાયલાં દુધને ઉપર મુજબ ટોપલીમાં નાખવું. પણ પનીરનું પડ ફેરવતી વખતે બાકી રહેલાં અડધાં નીમકને એમજ ટોપલીમાં ભભરાવીને પછી હથેલી પરનું પનીર ટોપલીમાં નાખી ઉપર પ્રમાણે ફેરવી તૈયાર થાયને ઝહરેલાં પાણીમાંથી પેલા બંધાયલાં દુધમાંથી કાઢી લીધેલા ચુસ્દામાં નાખીને ઢાંકી રાખવું. બીજે દીને એજ ચુસ્દાને પાણીમાંથી કાઢી દુધમાં ચોળીને પછી દુધમાં રાખવો નહી પણ કાઢીને ફેંકી દઇ પેલાં ચુસ્દાવાળાં પાણીમાંથી એક પાશેર દુધમાં બે નાના ચમચાને હીસાબે અંદર ભેળીને એજ રીતે પનીર બનાવવાં. તે પછી બીજે દીને બનાવવા માટે એજ પ્રમાણે સુકવેલો ચુસ્દો બીજો નાખીને બનાવવું. એક શેર દુધનું ઘણું મોટું પનીર પણ બની શકે છે. પણ તેમાં ઉપર એક પાશેર દુધમાં ચુસ્દાવાળો સરકો, ચુસ્દાવાળું પાણી અથવા સુકવેલો ચુસ્દો તથા નીમક લખેલું છે તે હીસાબે દુધનાં પ્રમાણમાં એ બધું વધારે લઇ ટોપલી પણ મોટી લઇને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી એ મોટું પનીર બનાવવું. મરઘીનો ટેટો જેને સાતપરો પણ કેહ છે તેની ઉપર વળગેલી પીળી જેવી ચામડી હોય છે તેને કાઢીને સોજી ધોઇ ઉપર મુજબ એક પાશેર દુધને કકરો પાડી ગરમ હોય તેટલાંજ તેમાં નીમક ભેળી ગાળીને પછી એ દુધમાં એ ચામડીને ખુબ ચોળીને ઢાંકી રાખવું. પણ એ દુધ જલદી નહી પણ ઘણે કલાકે બંધાશે, તે પછી માહેથી ચામડી કાઢી નાખીને એનું ટોપલીમાં પનીર બનાવવું. સરકો પસંદ નહી હોય તો ઉપર મુજબના ધોઇને સુકવેલા ચુસ્દા લેવા અને તેની ઉપર વળગેલું નીમક અને તેમ બધું ખંખેરીને કાઢી નાખીને ચુસ્દાના કટકા કરવા અને એક બાટલી સોજાં પાણીમાં ꠸। રતલ સોજું નીમક તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી બાર્લીના દાણા નાખી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એક કકરો પાડી ઉતારીને ગાળવું. અને તદન ઠંડું પડે ત્યારે ઉપર મુજબ એમાં ચુસ્દાના કટકાને ભીનવી રાખી બીજે દીને માહે ચુસ્દાને ચોળી એ રીતે

બધા મળીને ત્રણ દીવસ ભીનવી રાખ્યા પછી ચોથે દીને માહે ભચડીને પછી ચુસ્દાને કાઢીને ફેંકી દેવા અને આગમચથી એજ મુજબના બીજા નવ ચુસ્દાને સુકવીને તૈયાર રાખી એમજ બીજા ત્રણ દીવસ એજ પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી દાબીને બધું પાણી કાઢી લઇ ભીનવીને નીચવેલાં જરા ઘટ કપડાંથી ગાળાને જેમ ચુસ્દાવાળા સરકાને ભરવા ઉપર લખ્યું છે તેમ એ પાણીને પણ સીસીઓમાં ભરીને પૅક કરવું અને જ્યારે પનીર બનાવવા હોય ત્યારે તદન સોજાં દુધને બે કકરા પાડી જરા ગરમ હોય ત્યારેજ એક પાશેર દુધ માટે એક નાના ચમચા (ડૅઝર્ટસ્પુન) ને હીસાબે ભરીને જોઇતું પાણી દુધમાં સારીકાની મેળવી ત્રણ ચાર કલાકે જ્યારે કઠણ બંધાય ત્યારે ઉપર લખેલી રીતે ટોપલીમાં એ પનીર બનાવવાં. એ પાણી નીમકનું ખારૂં હોય છે માટે એ દુધમાં બીજું નીમક નાખવું નહી.

પનીર દુધનાં ૨ જાં.

બકરાંનાં તદન ઘણાંજ નાનાં હલવાંનનાં સોજાં તાજાં આઠ ચુસ્દા લેવા અને ઉપર પનીર દુધનાં પેહલાંમાં લખ્યા મુજબ તેને ધોઇ નીમક લગાડી સુકવીને તેના કટકા કાપી એક પાઇંટ સોજાં સરકા સાથે કેડીનાં વાસણમાં ત્રણ દીવસ ભીનવી રાખ્યા પછી મલમલનાં ઘટ કપડાંને સરકામાં ભીનવી નીચવીને ચોથે દીને એમાંથી સરકાને ગાળી પાઇંટમાં ભરીને પૅક કરવો. પછી જ્યારે પનીર બનાવવાં હોય ત્યારે તદન ભેળ વગરનું સોજું ચોખ્ખું દુધ એક શેર લઇ તેને કકરો પાડીને ઉતારી કોડીનાં વાસણમાં રેડીને ઉઘાડું રાખી ઉપર મલાઇ બંધાય નહી માટે અવારનવાર અંદર ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને કુકું જેવું થાને બારીક વાટેલું નીમક એમાં એક તોળો બરાબર મેળવીને કપડાંથી બીજાં કોડીનાં વાસણમાં ગાળવો. પછી સોદાબાઇકાર્બ બે આનીનાં વજન જેટલો તોળો તેમાંના અડધાને એ દુધમાં સારીકાની ભેળવો અને દુધ તદન ઠંડું થાયને પાઇંટમાંના ચુસ્દાવાળા સરકાને એક મોટા ચમચામાં ચાર ચમચી ભરીને એ મોટા ચમચા વડેજ દુધમાં બરાબર મેળવીને દસ કલાક ઢાંકી રાખવું. ત્યાર બાદ આએ ચોપડીમાં પનીર મલાઇનું સુરતી પેહલું છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબના પણ ઘણા નાના ચારેક

ધંચ ખ્યાસના સાંચામાં તેજ રીતે કપડું મુકીને એ બંધાયલું દુધ તેમાં નાખી ઉપર છેડાવાળી ઢાંકણુ ઢાંકીને તેમજ વજન મેલી ચાર કલાક રાખ્યા બાદ પનીર કાઢવું, પણ સાંચામાંથી કાઢયા પછી પણ એ પનીરમાંથી પાણી નીકળીયા કરે છે માટે પનીરને કાઢયા પછી તદનજ કલઇવાળી સેાજી ચાળણીમાં પનીર મુકીને એક સુપપ્લેટની ઉપર ચાળણી મુકીને ખાતી વેળા માહેથી કાઢવું. પણ કાઢયા પછી પણ પનીરમાંથી પાણી નીકળીયાજ કરે છે માટે ખાતી વેળાજ કાઢવું. જો પનીરનેા સાંચેા નહી હેાય તેા તદન કલઇ ભરેલી ત્રાંબાની ઘણીજ નાની પણ ઉંડી ચાળણીમાં કપડું મુકી તેમાં બંધાયલું દુધ નાખી કપડાંના છેડા સફાઇથી ઉપર વાળી લીધા પછી અંદરનાં પનીરની ઉપર બેસતું આવે તેવું સેાજું ગેાળ પત્રું મુકવું અથવા તદન કલઇ ભરેલું ઘણું છાલકું ઢાંકણુ યા કેાકોની છાલકી નાખી અંદર મુકવી. તે પછી તેની ઉપર વજન મેલી ઉપર લખ્યા જેટલા કલાક રાખીને કાઢવું. સફેદ ધેાતાં ઘટ કપડાંમાં એ પનીરનાં બંધાયલાં દુધને નાખી મઠ્ઠાની કાની પેાતણું બાંધી ટાંગી રાખીને પણુ એ પનીર થશે. એ મેળવણીનાં પનીર ટેાપલીમાં બનાવવાં હેાય તેા ઉપર મુજબ સરકેા એક શેર દુધમાં મેળવી તેમજ રાખ્યા પછી આએ ચેાપડીમાં પનીર દુધનાં પેહલાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ નાનાં મેાટાં જેવાં પનીર બનાવવાં હેાય તે મુજબ બેથી ત્રણુ ટેાપલીએા લેવી અને તેને પાણીમાં ભીનવી કાઢીને પછી બંધાયલુ દુધ જરાબી ચું થાય નહી તેમ મેાટા ચમચા યા નાની ચમચ વડે સંભાળથી કાઢીને ટેાપલીઓમાં ભરવું અને આસરે બે કલાક થાયને એજ પનીરમાં લખ્યા પ્રમાણે પડ ફેરવીને એટલેાજ બીજો વખત રાખ્યા બાદ કાઢીને એને પણુ ઉપર લખ્યા મુજબ ચાળણીમાં અમથાંજ છુટાં મુકવાં ઉપલી બધી રીતથી બનાવેલાં એ પનીર સાધારણ રીતે ચુસ્દાનાં બનાવેલાં પનીર જેવાં લાગતાં નથી પણ અંદરથી મજાહનાં બત થાય છે અને તેના કરતાં એનેા ટેસ્ટ તદન જુદોજ લાગે છે. એ મેળવણીનું દુધ બંધાવા માટે ઘણા કલાક રાખવું પડે છે માટે રાતનાં મેાડેથી દુધમાં મેળવણી મેળીને રાખ્યા પછી ઉપર મુજબના સાંચા યા ટેાપલીમાં સહવારે નાખ્યા પછી બનાવવાને બરાબર વખત ફાવે છે.

પનીર મલાઇનું સુરતી.

ત્રણ શેર સોજાં દુધને કલઇવાળી તપેલીમાં લગભગ દોઢ પાશેર જેટલું બાળીને હઢી શેર રાખી આંએ ચોપડીમાં દહી જુદી જુદી ૬૭ રીતથી બાંધેલું છાપેલું છે તેમાં દહીની મેળવણીથી બાંધવા લખેલું છે તે પ્રમાણે એ દુધનું બાંધી બીજે દીને કઠણ થાયને બીજું એવુંજ સોજુ ત્રણ શેર દુધ લઈ તેમાંથી એક પાશેરને મોટાં કપમાં કાઢી તેમાં નવ તોળા સોજું નીમક પીગળાવીને કપડાંથી ગાળવું અને બાકીનાં બધાં દુધને તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં રેડી ચુલે ત્રણ ચાર કકરા પાડીને તેમાં પેહલે પેલું નીમકવાળું પાશેર દુધ ભેળીને પછી બધું દહી મેળવવું અને દુધ ફાટીને પાણી છુટું પડે તેવું તુર્તજ ઉતારી પાડવું. કારણ પછી વધુ વાર ચુલે રાખ્યાથી છુંછા જેવું થશે તો પછી તેનું પનીર વગરૂં થઇ જશે. ઉતાર્યા પછી મલમલનાં કપડાંમાં નાખીને બધું પાણી ગળવા દઇને પછી બીજાં સફેદ ધોતાં જરા ઘટ કપડાંને ભીનવીને સાંચામાં મેલી તેમાં પેલાં મલમલનાં કપડાંમાંની પનીરની મેળવણી નાખીને તેના ચારે તરફનાં છેડાને સફાઇથી અંદર વાળી લઇને પછી ઢાંકણું ઢાંકીને તેની ઉપર વજન મેલવો અને આસરે દોઢેક કલાક પછી પનીરને કાઢીને પડ ફેરવી નાખી પાછું કપડાંમાંજ મેલીને ઉપલી રીતે દાબી રાખી જયારે પાણી સુદલ ઝહરે નહી ત્યારે કાઢી લેવું. ઘણાં દહીનુ પનીર પસંદ હોય તો દોઢ શેર દુધનુંજ દહી બાંધવુ અને બીજે દીને સાડા ચાર શેર દુધ લઇને ઉપલીજ રીતે એટલા સામાનનું પનીર બનાવવું. આંએ ચોપડીમાં પેહલે બધી આકૃતીઓ આપેલી છે તેમાં પનીરનો સાંચો પાડેલો છે તેવા સાંચામાં પનીર બનાવવું.

પનીર મલાઇનું સુરતી ૨ જું.

સોજું તાજું દુધ શેર ૪, સોજી તાજી કઠણ મલાઇ શેર ૧, નીમક તોળા ૭.

આંએ ચોપડીમાં પનીર દુધનાં પેહલાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે ચાર શેર દુધમાં તે હીસાબે ચુરદાવાળો સરકો ભેળવો અથવા સુકવેલાં ચુરદાના થોડા કટકાને દુધમાં ખુબ ચોળીને કોડીનાં મોટાં વાસણમાં ઢાંકી ગખવા પછી કઠણ દહી જેવું થાય ત્યારે એક કોડીનાં મોટાં છાલકાં વાસણમાં અડધો શેર ઠડું પાણી રેડી

બંધાયલાં દુધમાંથી ચુસ્દાના કટકા કાઢી નાખી એ દહી જેવું થયલું તે વાસણમાં નાખીને તેની ઉપર નીમક ભભરાવી પાંચ સાત મીનીટ પછી એમાં મલાઇ મેળવવી અને ઉપર પનીર મલાઇનું સુરતી પેહેલું છાપેલું છે તે પ્રમાણે એ મેળવણીનું સાંચામાં પનીર બનાવવું. પછી આઠ દસ કલાકમાં સાંચામાંથી પનીર કાઢી લઇને વાપરવું. કારણ મલાઇને લીધે એ પનીર બીજેજ દીને કડવું લાગે છે તેમજ માહેથી પાણી પણ ઝરયા કરે છે.

પનીર મલાઇનું સુરતી સેહેલું.

જલદી થોડા કલાકમાં પનીર બનાવવું હોય તો તદન સોજું ચોખ્ખું ભેળ વગરનું તાજું ચાર શેર દુધ લેવું અને તેમાંથી દોઢેક પાશેર જેટલું કોડીનાં વાસણમાં જુદું કાઢી તેમાં વાટેલું નીમક છ તોળા પીગળાવીને બીજાં કોડીનાં વાસણમાં કપડાંથી ગાળીને ઢાંકી રાખવું. પછી બાકીનાં બધાં દુધને તદનેજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ચુલે બળતાં ઉપર ઉંધાડું મુકી ચાર પાંચ કકરા પડેને માહે નીમકવાળું દુધ બરાબર મેળવીને પછી જલદ નહી પણ નરમ સરકો નાના ચાર ચમચા (ડેઝર્ટસ્પુન) ભરીને એક કપમાં કાઢીને ચુલા ઉપરનાં દુધમાં ફરતો રેડો દઇને તુર્તજ માહે કલઇ ભરેલી ચમચ ફેરવીને બરાબર ભેળી દેવો. ઘણી ઘાડી ખાટી છાસ હોય તો સરકાને બદલે તે ભરેલા બે પાશેર એટલે એક પાઇંટને માહે નાખી બરાબર મેળવી દુધ બરાબર ફાટીને બધું પાણી છુટું પડેને ઉતારવું. પણ વળી દુધ ઘણું ફાટીને છુંછા જેવું થાય તેમ કરવું નહી. તે પછી પનીર મલાઇનું સુરતી પેહલું છે તેમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં કપડું મુકી તેમાં લખેલી રીતે દાબી રાખીને પછી કાઢવું. પણ પનીર ઘણું કઠણ સારૂં લાગતું નથી માટે જરા પોચું જેવું હોય ત્યારેજ કાઢવું. એ પનીર મલાઇ નાખીને બનાવવું હોય તો ઉપર લખેલાં ચાર શેર દુધમાં નાખવા માટેની મલાઇને ભાગનું નીમક એક તોળો વધારે લેવું અને ઉપલીજ રીતે દુધમાંથી દોઢ પાશેર દુધ જુદું કાઢીને તેમાં નીમક પીગળાવી ગાળીને ઉપર મુજબજ બધું દુધ કકડાવી તેમાં એ ભેળીને સરકા અથવા છાસથી ફાડીને મલમલનાં કપડાંમાં નાખી પોતળું બાંધી જરાં વાર ટાંગી પાણી નીકળી જાયને તુર્ત કોડીનાં મોટાં બોલમાં કાઢવું અને એમાં સોજી તાજી મલાઇ એક શેરને રૂપાંનો યા લાકડાંના ચમચા વડે સારી-

કાની મેળવીને પછી ઉપર લખ્યા પ્રમાણે સાંચામાં ભરીને બનાવવું. પણ સાંચો નહી હોય તો પછી ઉપર લખેલી સાંચામાં ભરવાની પનીરની મેળવણીને સોજ્જાં ધોતાં સફેદ ઘટ કપડાંમાં નાખી સફાઇદાર ટાઇટ ગોળ પોતળું બાંધીને મઠ્ઠાની કાની ટાંગવું. પણ પાણી નીકળી ગયા પછી ઘણું કઠણ થવા દેવું નહી. જરા પોચું જેવુંજ હોય ત્યારે મલમલનાં સોજ્જાં કપડાંનાં કટકાને પાણીથી ભીનવી નીચવીને એક મોટી કોડીની રકાબીમાં પાંથરીને કપડાંમાં બાંધેલાં પનીરના ગોળાને કાઢીને એ રકાબીમાના કટકામાં ઉપરનો ભાગ હેઠે આવે તેમ વચમાં મુકવો અને બોરદુપરની કીનારી ચુંથાયલી જેવી હોય તો આંગળાંથી દાબી સરખી કરીને પછી કપડાંના છેડાના ડુચા થાય નહી તેમ સફાઇથી ચારેને ઉપર વાળી લઇને પછી ઉંચકીને કલઇ ભરેલી ચાળણીમાં મેલી તેની ઉપર છાલકું ઢાંકણ ય રકાબીને ઉલટી ઢાંકી તેની ઉપર ઘણું વજન મેળાયાથી કીનારી ફાટી જાય છે માટે દોઢ એક રતલનો બોજ મેળીને પનીર મજાહનું સેજ પોચું જેવું થાયને કાઢવું. એ ખમથાં દુધનું અથવા મલાઇ સાથનું પનીર એક યા પોણો શેર દુધનું કરવું હોય તો તેને પણ ઉપલીજ રીતે બનાવ્યા પછી તેનું પણ એમજ કપડાંમાં સફાઇદાર પોતળું બાંધીને ટાંગીયા પછી પોચું જેવુંજ કાઢી એજ રીતે ચાળણીમાં મુકી કપડાંના છેડા વાળી ઉપર રકાબી ઢાંકીને અડધા રતલ જેટલું વજન મેલી જરા પોચુંજ કાઢવું. એ મલાઇ નાખેલું પનીર કડવું થતું નથી માટે એક બે દીવસ સુધી સોજ્જું રેહશે.

૫૬.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦।, દુધની ક્રીમ ભરેલી શેર ૦।, તાજ્જાં ઇડાં ૨, કડવી બદામની બીજ ૪, માખણ તોળા ૨।।, રૅનેફ્યા દારૂ ચમચી ૧, છુંદેલું જાયફળ તોળો ૦।, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંની દાળને દાહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. બદામને છોલીને છુંદવી. પછી ઇડાંમાં એકેક પછી બધો સામાન સારીકાની ભેળીને નાનાં નાનાં કપને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી ભઠ્ઠીમાં અડધો કલાક ભુંજીને કાઢયા પછી આએ ચોપડીમાં સૉસ મીઠો છાપેલો છે તે રેડવો.

પફ ૨ જાં.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; માખણ તથા ખાંડ દરેક તોળા ૭, સોજું તાજું દુધ પાશેર ૧॥, તાજાં ઇડાં ૩, અડધાં લીંબુની બારીક કાપેલી છાલ, તજનો કટકો ઈંચ ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવવી અને સફેદીને કઠણ ફફ ચઢાવવો. પછી તદન કલઇવાળી તપેલીમાં દુધ, છાલ તથા તજ નાખી કકરો પડેને તેમાં જરા જરા કરી આટો ભેળી ખાંડ તથા માખણ મેળવીને ઉતારવું અને ઠંડું થાયને તજ કાઢી નાખીને ઇડાં ભેળવાં અને થોડાં કપને માખણ લગાડી તેમાં ભરીને ગરમ ભઠ્ઠીમાં દસથી બાર મીનીટ ભુંજીને કાઢવાં. પછી કોઈ પણ જાતની જામ, જૅલી યા મુરબ્બા સાથે ખાવાં ગમે તો છુટાં છુટાં બનાવવાને બદલે કલઇવાળી લંગડી અથવા વાડીને માખણ લગાડી તેમાં બધી મેળવણી ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું.

પફ ખીમા પરેટાનાં.

સોજો તીખો ખાટો પણ સુકો પકાવેલો ખીમો લેવો અને સારી જાતના પરેટાને છાલ સાથે નરમ બફીને છોલવા, પણ એને એમ મૅશ્ડ કીધાથી ચીવટ થતા નથી અને એમાં તો ચીવટ પરેટા જોઇયે છે માટે પાતા ઉપર બારીક પીસીને તેના ઘણાં મોટાં ખાટાં લીંબુના જેટલા ગોળા કરવા અને પાટીયાંની ઉપર ચોખાનો પુરતો આટો ભભરાવી તેની ઉપર ભાગે નહી તેમ સંભાળથી એ ગોળાની પતળી રોટલી વણવી અને તેની વચોવચમાંના બે ઇંચ જેટલા ભાગની ઉપર ખીમાને પાંથરીને મુકવો અને રોટલીનો એક તરફનો ભાગ પહેલે ખીમાની ઉપર વાળીને તેની ઉપર જરા પાણી ચોપડીને પછી તેની સામેના બીજા ભાગની ઉપર વાળીને વળગાવવો. જેમ કીધાથી જાણે મોટું લાંબું અને ચપટું પૅનકેક હોય તેવું થશે. તે પછી તેનો એક છેડો વાળીને ઉપર લઇ તેની ઉપર પાણી ચોપડીને પછી તેના સામેનો છેડો એમજ ઉપર લાવીને સફાઇથી વળગાવવું. જેમ કીધાથી મજાહના લંબ ચોરસ જામનાં પફના ઘાટનાં થશે. ત્યારબાદ ઇડાંને બરાબર દોહવીને આંગળીં

વડે પફની ઉપર બધે બરાબર પુરતું ચોપડવું, પણ ઈંડાંમાં બોળવું નહી, તેમ કીધાથી પફ ભાગી જાય છે. તે પછી કઢાઈમાં ડુબતું પુરતું ઘી કકડાવી તેમાં ભાગે નહી તેમ સંભાળથી પફ મુકીને મજાહનાં કકરાં તળવાં. પટેટાની રોટલી પણ વણતી વેળા ભાગે નહી તેની સંભાળ રાખવી. પેણામાં થોડાં ઘીમાં પણ એ પફ તળાશે. એ પફ ખાતી વેળા તળીને ગરમ ખાવાં, ઠંડાં થયાથી ચપટઈ જાય છે.

પફ જામ; માવો; અથવા મુરબ્બાનાં

જેટલાં નાનાં મોટાં પફ બનાવવાં હોય તે પ્રમાણે આએ ચોપડીમાં પફ પેસ્ટ છાપેલો છે તે મુજબ પતળો યા જાદો વણવો અને તેના ચોરસ કટકા કાપીને તેની વચમાં ખાડું કરી રાજબૅરી જામ મુકવી. પણ તે નહી હોય તો પછી કોઇ પણ જાતની સોજી જામ, બારીક કાપેલો કેરીનો મુરબ્બો અથવા આએ વીવીધ વાંનીમાં પોળી દાળની તથા માવાની ફરમાસુ છાપેલી છે તેમાં લખયા મુજબનો માવો એ બધાંમાંનુ જે ગમે તે એક એમાંનું પુરતું મુકી બોરદુની કીનારીની ઉપર પાણી લગાડીને પછી ઘડી કરે તેમ બેવડું વાળીને વચમાં ભરેલું હોય તેટલો ભાગ ઉપસેલો રાખી બાજુની કીનારીની ઉપર પાણી લગાડી દાબીને વળગાવી લેવું અને ત્રણ બોરદુ પરની કીનારીને ચાલતી છરી વડે સરખી કાપવી. અને પફની ઉપરની બોરદુ પર માખણ ચોપડીને ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવાં.

પફ પટેટાનાં.

આએ ચોપડીમાં મૅશ્ડ પટેટા છાપેલા છે તેમ કીધેલા પટેટા રતલ ૦।, ખાંડ તથા માખણ દરેક રતલ ૦।, તાજાં ઈંડાં ૮, સોજું દુધ પાશેર ૧, છુંદેલું જાયફળ ૧, લીંબુ ૧ નો રસ તથા બારીક કાપેલી છાલ, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઈંડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી ઈંડાંની દાળમાં બધા સામાનને સારીકાની મેળવીને પછી છેલ્લે સફેદી મેળીને કેક

બનાવવાનાં થેાડાં તીનનાં કેાડીયાંને પુરતું માખણ લગાડી એ મેળવણીથી પેાણાં ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવાં.

૫૬ પેસ્ટ.

ઘણેાજ સેાજો મીલનેા ઘઉંનેા સુપરફાઇન આટેા લેવેા અને બની શકે તેા એક કલઈ ભરેલા છાલકા પાટીયાને ચુલા ઉપર પેહલે ગરમ કરીને પછી છુટા છુટા સેજ ધુંગાર ઉપર રાખીને તેમાં આટેા નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી આટામાંનેા ભીનાસ સુકાઇને તદન સુકેા કેારડેા આટેા થાયને ચાળણીથી ચાળીને તે એક રતલ લેવેા. પણ એમ સેકતાં આટાનેા રંગ સેજબી બદલાઇને ડાજે નહી. એ પ્રમાણે સેકવાને નહી બને તેા પછી આટેા ચાળીને એમજ અથવા સેકેલેા હેાય તેા તે બેમાંથી જે હેાય તે એક રતલ લેવેા. પછી કેરીનાં માખણમાં વધારે ચીકાસ હેાય છે માટે તે હેાય તેા અડધેા રતલ ને પાંચ તેાળા અને સાધારણ માખણ ઘણું સેાજું કઠણ હેાય તેા તે પેાણેા રતલને પાંચ તેાળા અને સાધારણ માખણ હેાય તેા તેને સેાજી નાની તપેલીમાં ચુલે ઉંધાડું મુકી પીગળે તેવું તુર્તજ ઉતારી પાડવું, કકડાવવું નહી, પણ કેરીનું હેાય તેને તેા ગરમ કીધા વગર એમજ લેવું. તાવેલું માખણ પાછું બંધાયને તેની હેઠે પાણી ઠરી જશે તે બધું કાઢી નાખીને પાણી વગરનું તદન સુકું માખણ રાખવું. ત્યારબાદ આટાને સાફ પેસ્ટબેાર્દ પર નાખી તેમાં પાંચ તેાળા માખણને સારીકાની મેળવીને પછી ઠંડાં પાણીથી કઠણ નહી પણ પેાચેા જેવેા બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદીને પછી સેાજાં જાદાં મજબુત પાટીયાંની ઉપર એ બાંધેલા આટાને મુકીને હુમકાં નાનાં સફાઇદાર જાદાં મજબુત ખાંડણીયાં જેવા લાકડાંના ટુકડાને બાંધેલા આટાની ઉપર થેાકતાં જવું અને હાથવડે તળે ઉપર કરતાં રેહવું. એ રીતે લગભગ પચીસેક મીનીટ કરવું, તેથી આટેા કેળવાઇને ઘણેા સરસ થયાથી પછી ક્રસ્ટ હલકેા થશે. આટેા તૈયાર થાયને થેાડેા બીજો કેારડેા ઘઉંનેા આટેા સાટા માટે લેવેા અને પેસ્ટબેાર્ડ યા ટેબલની ઉપર તે પુરતેા છાંટીને તેની ઉપર આટાને સેજ પતળેા જેવેા પણ બધેથી એક સરખેા અને બરાબર ચેારસ વણી માખણમાંથી અડધાંને તેની ઉપર સરખું ચેાપડીને તેની ઉપર પુરતેા સાટેા છાંટીને પછી બેવડેા વાળી પાછું એમજ વણીને બાકીનું અડધું માખણ એજ રીત લગાડી સાટેા છાંટીને તેના એક સરખા સમ ચેારસ બાર કટકા કાપી પેસ્ટબેાર્ડની યા ટેબલની ઉપર

સાટો નાખીને તેની ઉપર એ કટકાને એકેકની ઉપર સરખા ગોઠવી છેલ્લો કટકો ઉલટો મુકી ઢગળો કરીને એ પફ પેસ્ટને પફ જામ, માવો અથવા મુરબ્બાના જેટલાં નાનાં મોટાં કરવાં હોય તે પ્રમાણે પતળું જાડું વણીને તેમાં અથવા બીજા કોઇબી ઉપયોગમાં એ પફ પેસ્ટ લેવો. પણ પેસ્ટને એકજ તરફથી વણતાં હેઠેનાં પડ જાડાં અને નાનાં રહી જાય છે અને ઉપરનાંજ વણાયા કીધાથી તે પતળાં અને મોટાં થાય છે, તેટલા માટે વણતી વેળા પેસ્ટને અવારનવાર બે ત્રણ વખત ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ફેરવી ફેરવીને બધેથી એક સરખો સફાઇદાર વણવો. સફેદ નકકર મારબલની ઉપર પેસ્ટ વણીયાથી પેસ્ટ ખીળેલો અને હલકો થશે. એક ખાટાં લીંબુનાં રસને ગાળી થોડાં ઠંડાં પાણીમાં નાખીને એ પાણીથી બાંધેલા આટાનો ક્રસ્ટ વધારે હલકો થાય છે.

પફ પેસ્ટ આમંદ અથવા લૅમન ચીજ કેકનો.

આમંદ અથવા લૅમન ચીજ કેક માટે પફ પેસ્ટ બનાવવો હોય તો ઉપર પફ પેસ્ટ છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબના એક રતલ આટામાં ૦। રતલ સોજું કઠણ માખણ તથા મીઠાસ પુરતી થોડી ઘુંદેલી ખાંડ મેળી જરા દુધ નાખીને કઠણ બાંધી તેને ૦। ઇંચ અથવા એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલો જાડો વણવો અને જેટલાં નાનાં મોટાં કોડીયાં હોય તે મુજબ એ વણેલા આટાના સમચોરસ કટકા કાપવા અને માખણ લગાડેલાં કોડીયાંમાં એ કટકાને મુકી કીનારી પરથી છરીએ સરખો કાપીને પછી જે ચીજ ભરવી હોય તે એમાં ભરવી અને કાપી કાઢેલાં ખુણાંના આટાને એકઠો કરીને તેને પાછો એમજ વણવો.

પફ પેસ્ટ એટલે ક્રસ્ટ આઇસમાં બનાવેલો.

પેહલે થોડાં આઇસને ધોઈ ભુકો કરીને પીગળાવવું. પછી મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો સુપરફાઇન આટો એક રતલને કલઈ ભરેલી થાળીમાં ચાળીને તેમાં બારીક વાટેલું નીમક પોણો તોળો મેળવું અને પાણી વગરનું સોજું કઠણ એક રતલ માખણ લઈ તેના છ ભાગ કરી તેમાંના એકને એ આટામાં હલકે હાથે મેળવવું અને પીગળાવેલાં આઇસનાં પાણીને ખપતું ખપતું થોડું નાખી ગુંદયા વગર એમજ આટાને હલકે હાથે બાંધીને ગોળો કરવો. તે

પછી સાટા માટે એવાજ બીજા આટાને પેસ્ટબોર્ડની ઉપર પુરતો છાંટી તેની ઉપર એ બાંધેલા આટાનો ગોળો મુકી તેનો છ ઇંચ પોહોળો અને બાર ઇંચ લાંબો બપેથી એક સરખી જાડાઇનો સફાઇદાર એક કટકો વણવો અને તેની ઉપર માખણના એક ભાગને સરખો ચોપડી તે પર સાટો ભભરાવીને પછી એ આટાનાં પાંચ પડ થાય અને પોહોળો છ ઇંચ જેટલો રેહ તેવી રીતે ચપટો વાળવો. પછી આઇસના એક સરખી ઉંચાઇના મોટા ચાર કટકાને એક થાળીની અંદર અકેક સાથે અથડે તેમ પાશે પાશે મેલીને પેલા ઘડી વાળેલા આટાને એક ઘણી છાલકી ઍનેમલની મોટી રકાબીમાં મેલીને એને થાળીમાંનાં આઇસની ઉપર ગોઠવીને સરખી મુકવી અને દસ મીનીટ એમ રાખ્યા પછી આટાને ઉંચકીને પેસ્ટબોર્ડની ઉપર સાટો છાંટીને તે પર મેલી પેહલેનીજ કાની પાછો વણી એક ભાગ માખણ ચોપડી વાળીને ઘડી કરીને પાછો દસ મીનીટ આઇસની ઉપર મુકી એ રીતે માખણના બધા ભાગ પુરા થાય ત્યાં સુધી કરવું. તે પછી આઇસ પરથી ઉંચકીને પાઇની ઉપર મુકવા અથવા બીજી કોઈ પણ ચીજ માટે જોઇતો હોય તેટલો મોટો એ પફ પેસ્ટ વણી કાપીને ઉપયોગમાં લેવો. પાઇનાં દીશ પર મુકવો હોય તો તાજા ઇડાંની ઢાળને ખુબ તરેહ દોહવી પતળી કરીને તેની ઉપર તે લગાડવી તેમજ બાજુના કાપી કાઢેલા પેસ્ટની ચીપો કાપીને વચમાં કાંઈ તરેહ થાય તેમ તે ગોઠવવા. બીજાં બધાં સાધારણ રીતે બનાવેલા પફ પેસ્ટ કરતાં એના ક્રસ્ટનો ટેસ્ટ જુદીજ રીતનો પણ સારો લાગે છે.

પફ પેસ્ટ એટલે ક્રસ્ટ ભેગો ચરબી માખણનો બનાવેલો.

આએ વીવીધ વાંનીમાં પફ પેસ્ટ પાઇનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબનો ઘઉંનો સુપરફાઇન આટો એક રતલ લઇને ચાળવો અને આએજ ચોપડીમાં સાફ કીધેલા ચરબી છાપેલી છે તેમાં પીસીને સાફ કરવા છાપેલું છે તે પ્રમાણે સાફ કરીને પીસેલી પાંચ તોળા ચરબીને આટામાં ઘણીજ બરાબર મેળવી Brown & Polson's Paisley Flour દોઢ તોળો અને એ નહી હોય તો પછી એટલોજ બેકીંગ પાઉડર, વાટેલું નીમક પોણો તોળો, તાજાં બે ઇડાંની ઢાળ તથા મોટા ખાટાં એક લીંબુનો રસ આટામાં બધું

બરાબર એક રસ કરીને પછી રોટલીના આટા જેવો ઠંડાં પાણીથી બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદીને એના એક સરખા ત્રણ ગોળા કરી તેને પેસ્ટબોર્ડ યા સાફ ટેબલની ઉપર સેજ વણવા અને ઉપર મુજબની સાફ કીધેલી બીજી પંદર તોળા ચરબીના બે ગોળા કરી તેને આટાના ભાગના જેટલાજ દાબીને મોટા ચપટા કરી આટાના ત્રણ ભાગની વચમાં ગાળેગાળે એ અકેકને મુકી સાટો છાંટીને વણવા માડી વારંવાર ફેરવી ફેરવીને જરા પતળું જેવું વણીને તેની ઉપર સોજું કરણુ માખણ અડધો રતલ લગાડી સાટો છાંટીને તેના બધા સરખા પાંચેક ઇંચ ચોરસ કટકા કાપી અકેક પર ગોઠવીને ચોડ કરી છેલ્લો કટકો ઉલટો ઢાંકવો અને જે ચીજ માટે એ બનાવવો હોય તે મુજબ જાદો પતળો અવારનવાર ફેરવી ફેરવીને એટલે ઉલટાવીને સરખો વણી જે પર મુકવો હોય અથવા એનું જે કાંઇ બનાવ્યું હોય તેની ઉપર ચોપડવા માટે તાજાં બે ઇંડાંની દાળમાં ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી માખણ બરાબર મેળવી એક રસ કરીને ક્રસ્ટની ઉપર મરઘીનાં સોજાં પીછ વડે બરાબ ચોપડીને પછી ભુંજવા મુકવું. એ ક્રસ્ટ મજાહનો થાય છે.

પફ પેસ્ટ ક્રસ્ટનાં પૅટીસનો.

આએ ચોપડીમાં પફ પેસ્ટ પાઇનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબનો આટો તથા બીજો બધો સામાન તથા માખણ તેટલુંજ લેવું અને તેમાંજ લખેલી રીતે આટો બાંધી ગુંદી થોકીને તૈયાર કીધા પછી તેજ પ્રમાણે ટેબલ યા પેસ્ટબોર્ડ પર સાટો છાંટીને કાગજ જેવો પતળો વણીને તેની ઉપર બધુ માખણ ચોપડીને તે પર સાટો છાંટવો. ત્યારબાદ વણતાં બોરડુ પરથી આટો બાહેર નીકળેલો હોય છે તે બધી ચારે તરફથી કાપીને તેની બબે ઇંચ પોહળી બધી ચીપ કાપવી અને વણાયલા આટાની લંબાઇ તરફની કીનારીની ઉપર એ બધી કાપેલી ચીપને એક છેડાથી બીજા છેડા સુધી અકેકની ઉપર મુકીને પછી એ બધી ચીપ અંદર વીટળાય તેમ એને સરખું ગોળને ગોળ વીટાળવા માડીને લાંબો ગોળ વીટો કરવો અને કોઇ પણ પકાવેલી ચીજ ભરીને ક્રસ્ટનાં પૅટીસ બનાવવાં હોય તેને માટે કોડીયાંમાં મુકવા સારૂં કોડીયાં જેટલાં નાનાં મોટાં હોય તે મુજબ એ વીટામાંથી કટકા કાપવા અને જરા સાટો છાંટી એ કટકાના કાપેલા બેઉ છેડા બે બોરડુ પર રહે તેમ મુકી

અવારનવાર ફેરવી ફેરવીને ૦। ઇંચ જેટલું જાડું સરખું ગોળ વણવું અને કોડીયાંમાં બીજું માખણ પુરતું લગાડીને તેમાં એ વણેલા કટકાને તળીયાંથી કીનારી સુધી દાબીને સરખા બેસતા મુકી બાહેર નીકળેલા ભાગને છરી વડે કોડીયાંની કીનારી આગળથી સરખા કાપવા. તે પછી માહે ભરવા માટેની જે ચીજ તૈયાર હોય તેને કોડીયાંની કીનારી સુધી સરખી ભરવી અને તેની ઉપર ઢાંકવા માટે એજ કસ્ટના વીટાને જરા ખેંચી લાંબેા કરીને હેઠેનાં કરતાં એના સેજ નાના બે કટકા કાપી તેમાંના એકની ઉપર જરા પાણી ચોપડીને તેની ઉપર બીજાને વળગાવીને મેલી કોડીયાંની ઉપર ઢંકાય તેટલું મોટું અને પોણી ઇંચ જાડું સઘાઇથી સરખું ગોળ ઉપર લખ્યા મુજબ વારંવાર કસ્ટનેા હેઠેનેા ભાગ ઉપર લઇ એ રીતે અવારનવાર ફેરવીને વણી કોડીયાંમાં મુકેલા હેઠેના પેસ્ટની કીનારીની ઉપર જરા પાણી લગાડીને તેની ઉપર દાબીને ઢાંકી બોરડુ પરને। બાહેર નીકળેલેા ભાગ ચાલતી છરી વડે સરખેા કાપી કાઢીને પછી ગમે તેા એ કાપી કાઢેલા પેસ્ટની ચીપ કાપીને વચમાં નાના ક્રૉસ જેવી ચોકડી થાય તેમ ઉપરના પેસ્ટની ઉપર સરખી વચમાં વળગાવીને પછી ઉપરના બધા કસ્ટની ઉપર પુરતું માખણ લગાડીને ભુંજવાં. એ પફ પેસ્ટ માખણને બદલે સેાજાં ઘીને। પણ થશે પણ ચરબીનેા સારેા થશે નહી.

પફ પેસ્ટ ચીઝ કેકનેા.

ઉપર પફ પેસ્ટ કસ્ટનાં પૅટીસનેા છાપેલા છે તે મુજબનેા બીજો બધેા સામાન લેવેા પણ નીમક સપાટ ભરેલી એક ચમચીજ લેવું અને તેજ રીતે તૈયાર કરી તેમજ કોડીયાંમાં મુકી કીનારી પરથી કાપીને સરખું કીધા પછી માહે જે ભરવાનું હેાય તે ભરીને ઉપર બીજો કસ્ટ એની ઉપર ઢાંકયા વગર એને એમજ ઉઘાડાં ભુંજવાં. એ કસ્ટ ઘીનેા કરવેા નહી.

પફ પેસ્ટ ટાર્ટનેા.

મીલનેા પેહલાં નંબરનેા ઘઉનેા આટેા; દલેલી યા બણી બારીક છુંદેલી ખાંડ તથા કઠણ માખણ દરેક રતલ ૧, ગરમ કીધેલું સેાજું દુધ અથવા ઠંડી ક્રીમ તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

આટાને કલઈવાળા બુનગામાં ચાળીને માહે ખાંડ ભેળી માખણ મસળીને ખપતું ખપતું દુધ યા ક્રીમ ભેળી વણાય તેટલો કઠણ આટો બાંધવો અને ટાર્ટ માટે દીશની અંદર મુકવા માટે સફાઈથી અડધી ઈંચ જાદો ટેબલની ઉપર વણવો. પણ ટાર્ટલેત્સ યા બીજા કોઈબી કેક માટે કોડીયાંમાં મુકવાનો ૦। ઈંચ જાદો વણવો. પછી દીશ યા કોડીયાંની અંદર બીજું પુરતું માખણ ચોપડીને તેમાં તળીયાંથી કીનારી સુધી એ પફ પેસ્ટને સરખો મુકી તેની બોરદુ પરથી બાહેર નીકળેલા પેસ્ટને છરીવડે સરખો કાપી કાઢવો. કોડીયાંને બદલે નાનાં પૅટી પૅન હોય તો તેને માટે ૦। ઈંચ કરતાં પણ સેજ પતળો વણવો.

પફ પેસ્ટ ટાર્ટલૅત્સનો.

પેહલાં નંબરના મીલના ઘઉંના ૦। રતલ આટાને સાફ ટેબલ યા પેસ્ટબોર્ડ પર ચાળીને તેમાં સોજું કઠણ માખણ ૦। રતલ મેળવી પાણીથી બાંધી એક ઈંચના ચોથા ભાગ જેટલું એટલે ૦। ઈંચ જાદું સફાઈથી વણવું અને કોડીયાં યા પૅટી પૅન જે હોય તેની અંદર જરા માખણ ચોપડી એમાં સમાય તેટલા ચોરસ કટકા કાપીને તળીયાંથી તે કીનારી સુધી સરખા મુકવા અને તેની બોરદુ પરનો વધીને બાહેર નીકળેલો પેસ્ટ છરીવડે સરખો કાપી કાઢીને પછી અંદર પુરતી જામ મુકી. તે પછી પેલા બોરદુ પરના કાપી કાઢેલા પેસ્ટનો ગોળો કરી તેને એક ઈંચના નવમા ભાગ જેટલો પતળો વણીને તેની એટલીજ જાદાઈ જેટલી બધી સરખી ચીપ કાપરી અને જામ ભરેલાં ટાર્ટલૅત્સના પેસ્ટની કીનારીની ઉપર જરા પાણી ચોપડી એ ચીપના કટકાને વળ દઈને તેની ચોકડી પડે તેમ સરખા ગોઠવી દાબીને કીનારીની ઉપર બરાબર વળગાવવા.

પફ પેસ્ટ પાઈનો.

આખે ચોપડીમાં પફ પેસ્ટ પેહલો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ બની શકે તો આટાને સેકવો અને નહી બને તો પછી એમજ એક રતલ ઘઉંના સુપરફાઈન આટાને પેસ્ટબોર્ડ યા સાફ ટેબલ ઉપર ચાળીને તેમાં વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી તથા પાંચ તોળા સોજું કઠણ માખણ ભેળી એ પફ પેસ્ટમાં લખ્યા પ્રમાણે બાંધી થોકી કેળવીને આટો તૈયાર કરવો. પછી ડેરીનું માખણ હોય

તો તે પોણો રતલ અને સાધારણ સોજ્જુ કઠણ માખણ હોય તો તે એક રતલ લેવું અને એ સાધારણ માખણને એજ પફ પેસ્ટમાં લખેલી રીતે તાવી બંધાયા પછી પાણીને કાઢી નાખવું. ત્યારે બાદ પુરતો સાટો નાખી આટાને પતળો કાગજ જેવો વણી બધું માખણ એકજ વખત ઉપર ચોપડી દઇને પછી તેની ઉપર પુરતો સાટો છાંટીને પછી એનો પાંચ ઇંચ જેટલા બધા સમચોરસ કટકા કાપવા અને તેમાંના અડધા કટકાને અકેકની ઉપર મેલી ઢગળો કરી છેલ્લો એક કટકો ઉપર ઉલટો મુકવો. તે પછી બાકીના અડધા કટકાનો પણ એજ રીતે બીજો ઢગળો કરવો અને પુરતો સાટો નાખી એમાંના એક ઢગળાને વણવા માડવો, પણ એકજ તરફથી વણતાં હેઠેનાં પડ જાદાં નાનાં રહી જાય છે અને ઉપરનાં પતળાં અને મોટાં થાય છે તેટલા માટે હેઠેનું પડ ઉપર આવે તેમ અવારનવાર ઉલટાવીને ફેરવતાં રહી જરા મોટો થાય ત્યારે એજ પ્રમાણે બીજા ઢગળાને એજ મુજબ એટલોજ વણીને તેની ઉપર જરા પાણી ચોપડીને પેલો વણેલો બીજો ટુકડો તેની ઉપર મુકી બેઉ એક કરીને પછી પાછું અવારનવાર એજ રીતે ફેરવતાં રહી પુરતો સાટો નાખીને સંભાળથી બધો એક સરખી જાદાઇનો અને જે દીશની ઉપર મુકવાનો હોય તેના કરતાં જરા મોટો સફાઇદાર વણી પાઇ બનાવવાનાં દીશને એ પેસ્ટની ઉપર ઉલટું મુકીને પછી ચલતી છરી વડે સફાઇથી કાપવો. માખણને બદલે અડધો શેરને નવટાંક સોજ્જુ ઘી લઈ તેમાંથી નવટાંક ઘીને એક રતલ આટામાં મેળવી પાણીથી બાંધી ઉપર મુજબ વણેલા આટાની ઉપર બાકીનું બધું ઘી લગાડીને ઉપલીજ રીતે એનો ક્રસ્ટ પણ વણાય છે. ચરબીનો ક્રસ્ટ કરવો હોય તો આએ વીવીધ વાંનીમાં સાફ કીધેલી ચરબી છાપેલી છે તેમાં પીસીને તૈયાર કરવા લખેલું છે તે મુજબની સાફ કીધેલી ચરબી પોણો રતલ લેવી અને તેમાંથી પાંચ તોળાને ઉપર મુજબના એક રતલ આટામાં સાગીકાની ભેળાયા પછી ઉપલીજ રીતે આટો બાંધીને તેના દસ ગોળા કરવા અને તેની હાથમાંજ જરા જાદી રોટલી થાપી ચરબીના નવ ભાગ કરી તેને સાટો લગાડીને એજ પ્રમાણે ઠાપી પહેલે હેઠે આટાનું અને તેની ઉપર ચરબીનું એક અવારનવાર પડ ગોઠવીને પછી છેલ્લે ઉપર આટાનું મુકી હાથ વડે દાબીને પોહોળું કરી પુરતો સાટો નાખી વેળણથી વણીને તેના એક સરખા

ચાર કટકા કાપી તે અકેકની ઉપર મેલી પાછું બીજી વાર એમજ વણીને ચાર ભાગમાં કાપી એમજ મેલીને ત્રીજી વખત પણ એજ રીતે કરીને કટકા કાપીને વણ્યા પછી છેલ્લે ઉપર મુજબ દીશને માટે કાપવો. ચરબીનો ક્રસ્ટ બીજી રીતે કરવો હોય તો એક રતલ આટામાં બેકીંગ પાઉદર ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી, લીંબુનો ગાળેલો રસ એક નાનો ચમચો, તાજાં ચાર ઇડાંની બરાબર દાહવેલી સફેદી તથા વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખી બધું આટામાં બરાબર મેળવીને પછી ઠંડાં પાણીથી આટાને ઉપર મુજબ બાંધીને અડધો કલાક ઢાંકી રાખ્યા બાદ પાછું ખુબ તરેહ ગુંદીને આટાને ઘણોજ પોચો કરવો. ત્યારબાદ ઉપર લખ્યા મુજબની સાફ કીધેલી પચીસ તોળા ચરબી લઇ તેમાં સેજ આટો ભેળી મસળીને એ ચરબીના નવ અને આટાના દસ ભાગ કરી તેના ગોળા કરવા અને ઉપર ચરબીના ક્રસ્ટમાં લખ્યા મુજબ અકેકને ગાળેગાળે મુકીને તેનો રોટલો વણી તેના બે કટકા કાપી એ બેઉને છુટા છુટા પતળા વણીને એ બેઉમાંથી અકેક સરખો સમચોરસ કટકો કાપીને જુદો મુકી બાકીના વધેલા ક્રસ્ટના ગમે તેવા આડા ઉભા બધા કટકા કાપીને પેલા ચોરસ કાપેલા એક કટકાની ઉપર પાણી ચોપડીને તેની ઉપર એ બધા કાપેલા કટકાને પાશે પાશે ગોઠવીને મુકી તેની ઉપર પાણી લગાડીને પેલો બીજો ચોરસ કટકો ઉપર મુકીને પાછું ઉપર મુજબ વણી એજ રીતે કટકા કાપીને તે મુકી વણીને છેલ્લે ત્રીજી વાર એજ પ્રમાણે કટકા કાપીને અકેક પર બધું ગોઠવ્યા પછી ઉપર લખ્યા મુજબ દીશ પર મુકવા માટે કાપવો. ઉપર લખેલો કોઈ પણ ક્રસ્ટને પાઇનાં ભરેલાં દીશની ઉપર મુકયા પછી હમેશ તેની ઉપર જરા માખણ અથવા સોજું ઘી ચોપડવું જોઇયે. સોનેરી રંગનો ક્રસ્ટ ઉપરથી થાય તેવું કરવા માટે બે ત્રણ તાજાં ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી દાહવી પતળી કરીને તેમાં બે ત્રણ ચમચી કડણ માખણ મેળવીને મરઘીનાં સાફ પીછાં વડે ઉપર ચોપડયાથી એ ભુંજાયલો ક્રસ્ટ જોવામાં સારો લાગે છે. પણ એ લગાડવું હોય ત્યારે અમથું માખણ યા ઘી મુદલ લગાડવું નહી. બધાં કરતાં ગાયની ચરબીનો ક્રસ્ટ વધારે સારો અને ખાળેલો થાય છે અને બકરાની ચરબીનો સેજ વાસ આવે છે કે જેમ એમાં થતું નથી. નકકર સફેદ મારબલ પર વણ્યાથી ક્રસ્ટ ઘણો હલકો અને ખાળેલો થશે.

૫ફ પેસ્ટ પાઇનો સરસ.

ઉપર ૫ફ પેસ્ટ પાઇનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ સેકી સુકો કરીને ચાળેલો આટો એક રતલ લેવો અને તેને સફેદ મારબલના સ્લૅબ અથવા મોટી સ્લેટ હોય તો તેની ઉપર અને એ નહીજ હોય તો પેસ્ટબોર્ડ યા ટેબલ ઉપર નાખી તેમાં તાજા બે ઇંડાંની દાળ તથા વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી મેળવવું. ગમે તો દાળ લેવી નહી. પછી આટાની વચોવચમાં ખાડો કરી તેમાં એક પાશેરમાં જરા ઓછું ઠંડું પાણી રેડી સાફ છરી વડે હલવે હલવે મેળવીને ઘણો કઠણ નહી તેમજ પોચો પણ નહી તેવો ઘટે તો બીજું જરા પાણી લઇને હલકે હાથે આટો બાંધી હાથને તેમજ બોર્ડને વળગે નહી ત્યારે તેનો સફાઇદાર ગોળો કરી હેઠે ઉપર પુરતો સાટો છાંટીને બધેથી સરખો એક ઇંચ જાડો વણીને બે મીનીટ રેહવા દેવો. ડેરીનું માખણ નરમ એટલે એમાં તે ચાલતું નથી માટે સાધારણ પણ તદનજ કઠણ પાણી વગરનું સોજું પોણો રતલ માખણનો ગોળો કરીને આટાની વચમાં મુકી બધો બાંધેલો બોરડુ પરનો આટો એવી રીતે સફાઇથી ઉપર લઇ બીડીને બંધ કરી લેવો કે અંદર મુકેલું માખણ બાહેર નીકળી શકે નહી. તે પછી બીજી બે ત્રણ મીનીટ રાખ્યા બાદ બોર્ડ તેમજ પેસ્ટની ઉપર બીજો પુરતો આટો છાંટી માખણ બાહેર નીકળી પડે નહી તેની ઘણી સંભાળ રાખી બધેથી એક સરખો પતળો ત્રણ ફીટ લાંબો પેસ્ટ વણી તેને ત્રણ ભાગમાં વાળીને ઘડી કરી દસ મીનીટ રાખ્યા પછી પાછું એજ રીતે બે વખત વણીને બે વખત ત્રણ ભાગમાં ઘડી કીધા પછી દસ મીનીટ રાખીને પાછું એજ રીતે બે વખત વણીને વાળીયા પછી ક્રસ્ટ તૈયાર થશે. પણ દર વખત હેઠે તેમજ ઉપર પુરતો સાટો છાંટવો. તેથી પેસ્ટ હેઠે તેમજ વેળણને વળગશે નહી. ઠંડીની રૂતુમાં તો માખણ કઠણ હોય છે પણ ગરમીમાં તો આઇસમાં માખણને મુકીને કઠણ કરવું. પણ માખણને પાણી લાગે તે સેજબી રેહવા દેવું નહી. ઉપર લખ્યા મુજબનો ક્રસ્ટ બનાવવામાં હાથની ઘણીજ સફાઇ જોઇયે છે અને આટો ફાટીને માખણ બાહેર નીકળાયા વગર બને છે તો ઘણો ખીલીને ચાર પાંચ ઇંચ ઉંચો ક્રસ્ટ થાય છે, પણ સેજબી ફાટીને માખણ બાહેર નીકળી પડે તો પછી પડ મુદલજ છુટાં થશે નહી અને અકેક સાથે વળગી ચપટઇને બેસી જઇ ક્રસ્ટ

પડ વગરનો અમથો કકરો થશે. માટે ઘણીજ સફાઈ અને સંભાળથી બનાવવો જોઈએ.

પફ માછલીનાં.

આએ ચોપડીમાં જફ પેસ્ટ છાપેલો છે તેવો પોણા રતલ આટાનો બનાવીને તેના એક સરખા સમચોરસ ચાર કટકા કાપવા. પછી મોટા તાજા છમણા અથવા રામસના કાંટા વગરનાં માસવાળા ભાગના અડધી ઇંચ જાડા, બે ઇંચ પોહોળા અને ચાર ઇંચ લાંબા ચાર કટકા કાપી કાઢવા અને એ બેમાંની જે એક માછલીના કટકા હોય તેને નીમક લગાડીને વીસ મીનીટ રાખ્યા પછી ચોખાનો આટો લગાડીને સોજા ધોવા. પછી કોથમીરની ૨ ઝુડીનાં કુમળી ડાંખળી સાથનાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨, છોલેલી લસણની કળી ૬, જીરૂં સપાટ ભરેલી ચમચી ૧ તથા સોજી નવી ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળો ૧॥ લઇ એ બધાંમાં સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળી સાફ પાતા ઉપર બારીક પીસીને એમાં છોલી છુંદનાં પાડીને ઘણોજ બારીક ભુકા જેવો કાપેલો કાંદો તોળા ૨॥ તથા કડણ ઘી ઉપસેલી ભરેલી ચામચી ૧ મેળવીને ધોયલી માછલીના કટકા ઉપર બધું બરાબર બધે ચોપડીને પછી પફ પેસ્ટના એકેક કટકામાં એ મસાલા સાથેજ માછલીનો એકેક કટકો મુકી કીનારીપર પાણી લગાડી બેવડું વાળીને વળગાવી લઇ છરી વડે ત્રણડે બોરદુપરની કીનારીને સરખી કાપીને પછી પફની ઉપરની બોરદુપર બીજું થોડું માખણ ચોપડી ભઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવાં. એ પફ સારાં લાગે છે. મસાલાની માછલી પસંદ નહી હોય તો જરા ઘીમાં જરા નીમક તથા દલેલાં મરી ભેળીને એજ અમથું માછલીની ઉપર ચોપડવું.

પરેઠા તળેલા તથા ભુંજેલા દહીના.

આએ વીવીધ વાંનીમાં પરેઠા ભુંજેલા તાડીના છાપેલા છે તેમાં બે રીતથી બનાવવા લખેલું છે તેમાંથી જે એક રીતના બનાવવા હોય તેનો તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લેવો, પણ તેમાં તો ગોળને તાડીમાં પીગળાવવા છાપેલું છે અને એ પરેઠામાં તો તાડી નાખ્વી નથી માટે ગોળનો ભુકો કરી તેમાંનો બધો કચરો કાઢીને સાફ કરી અને પણ બીજો સામાન સારો આગળો એમજ મેળવો

અને સોજું દહી નાખીને એજ પરેઠામાં લખ્યા પ્રમાણે આટાને બાંધીને તેજ રીતે વણી અથવા થાપીને પછી તેટલોજ વખત ચુલા આગલ અથવા તડકામાં રાખ્યા બાદ તેજ રીતે ભુંજવા. એ દહીના પરેઠા તળેલા કરવા હોય તો આએ ચોપડીમાં પરેઠા તળેલા તાડીના છાપેલા છે તે મુજબ પણ તાડીને બદલે ઉપર લખ્યા પ્રમાણે દહી નાખીને બનાવીને તેજ રીતે તળવા. ખારા પરેઠા કરવા હોય તો બીજો બધો સામાન ઉપર મુજબજ લેવો પણ એમાં ગોળ સુદલ નાખવો નહી પણ તેને બદલે વાટેલું નીમક અડધો તોળો નાખીને ઉપલીજ રીતે તળેલા યા ભુંજેલા પરેઠા બનાવવા.

પરેઠા તળેલા તાડીના.

ઘરનો દલેલો ઘઉંનો આટો અથવા મીલનો બીજા નંબરનો ઘઉંનો ગગરો આટો એ બેમાંથી જે તે એક જાતનો આટો રતલ ૦॥, સોજો ગોળ નવટાંક, ખોપરી કીઘેલી કૅરવેસીદ; એલચીના દાણા તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦। ને વાલ પાંચ, વાટેલું નીમક તોળો ૦।, પરેઠા ભુંજેલા હેઠે છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબની વાસી તાડીનો ઠરો અડધો પાશેર એટલે નાના ચમચા ૬, સોજું ઘી તથા સાટા માટે બીજો ઘઉંનો આટો ખપ મુજબ.

એળચી જાયફળને બારીક છુંદવું. પછી આટાને પરેઠા ભુંજેલામાં લખ્યા મુજબની થાળી યા દીશમાં નાખી ઠરા સાથની બધી તાડીમાં ગોળ તથા નીમક પીગળાવી ગાળીને તે ખપતી ખપતી બધી નાખીને આટો બાંધી ઉપર કપડું ઢાંકીને બળતા ચુલાથી જરા છેટે હઠીથી ત્રણ કલાક સુકવું. ત્યાર બાદ તાવેલું ઘી નાના બે ચમચા ભરીને આટામાં બરાબર મેળવવું, જેમ કરતાં આટો વધારે પોચો થાય તો બીજો કોરડો આટો માહે જરા ભેળીને વણાય તેવો સેજ નરમ જેવો કરી પંદરેક મીનીટ ખુબ તરેહ ગુંદીને પછી તેમાં એળચી, જાયફળ તથા કૅરવેસીદને બરાબર મેળવ્યા પછી પરેઠા ભુંજેલામાં લખ્યા મુજબના સફાઈદાર દસ ગોળા કરી સાટામાં રોળીને એક ઇંચના પાંચમાં ભાગ જેટલા પતળા એટલે ૦। ઇંચ કરતાં પણ પતળા વણી ભુંજેલા પરેઠામાં લખ્યા પ્રમાણે થાળીમાં મેલીને ચુલાથી જરા છેટે ત્રણેક કલાક ઢાંકી રાખ્યા બાદ ઘણી મોટી કઢાઈ લીધી પોણી ભરીને ચુલે ધીમે બળતે ગલા ઘી બરાબર

કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે પરેઠા અકેક સાથે અડકે તેમ પાશે પાશે નહી પણ ઘીમાં જરા છુટા છુટા મુકવા અને હેઠેનું પડ બધેથી એક સરખું ફીકા લાલ રંગનું તળાય ત્યારે પરેઠા તળાતાં ફુળી ઘણા જાય છે માટે ફાટી જાય નહી તેમ સંભાળથી આંધરાંની ચમચથી ફેરવી નાખવા અને બીજું પડ એમજ તળાયને એજ ચમચની ઉપર પરેઠાને કાઢી લઇ અંદરનું ઘી નીપારવું, તેટલાં બીજાં માણસે બીજા પરેઠા હોય તને ઘીમાં તળવા મુકવા. પરેઠા ઘણા લાલ કરવા નહી, તેથી કકરા થાય છે માટે પોચા ફીકા લાલજ તળવા.

બીજી રીતે પરેઠા તળેલા કરવા હોય તો પરેઠા ભુંજેલા તાડીના છાપેલા છે તેમાં વધારે સારા પરેઠા બનાવવા લખેલા છે તે મુજબનો બધો સામાન લઇ તેજ રીતે તેને તૈયાર કરીને પછી એને ભુંજવા નહી પણ ઉપર લખ્યા મુજબ એ પરેઠાને ઘીમાં તળવા.

પરેઠા ભુંજેલા તાડીનાં.

પરેઠા બનાવવાની બાર પંદર કલાક આગમચ કોઇ પણ ઝાડની સોજી ભેળ વગરની ચઢાઉ તાડીને મલમલનાં કપડાંથી ગાળીને એક પાઇંટમાં સેજ ઓછી લેવી અને મલમલનાં નાના કટકાને પાણીથી ભીનવીને પાઇંટનાં મોઢાં ઉપર બાંધીને ઉંડ્રમાં મુકવી. પછી બીજે દીને પરેઠા કરતી વખતે ઘઉંનો ઝીણો રવો તથા મેદો બેઉ મળીને અડધો રતલ લઇને ત્રાંબાનાં કલઈ ભરેલી થાળીમાં અથવા કોડીનાં મોટાં ફ્લૅટ દીશમાં ચાળણીથી ચાળવું અને એક નવટાંક સોજા નરમ ગોળનો ભુકો કરી માહેથી બધો કચરો કાઢી બરાબર સાફ કરીને એ તથા વાટેલું નીમક તોળો ૦ા ને તેમાં ભેળવું. ત્યારબાદ પાઇંટમાં ઉપર પતળી નીતરી તાડી હશે તેને બીજાં કોડીનાં વાસણમાં કાઢીને ઢાંકી રાખવી અને હેઠેની ઠરા સાથની તાડી અડધા:પાશેરમાં પણ જરા ઓછી જેટલી રાખી તેને બરાબર હલાવીને ખપતી ખપતી આટા રવામાં ભેળી સેજ કઠણ જેવો આટો બાંધી લગભગ પંદરેક મીનીટ સુધી ખુબ તરેહ ગુંદીને તેના દસ ભાગ કરવા. પણ તેના ગોળા સેજબી ફાટફુટ વાળા હોય છે તો ભુંજતી વેળા ત્યાંથી કાટીને માહેલી હવા બાહેર નીકળી જાય છે અને પછી પરેઠા ફુલતા નથી, તેટલા માટે એ

દસ ગોળા ઘણું સફાઈદાર કરીને હાથની હથેલી પર થાપી શકાય તો તેમ નહી તો પછી ગોળાની ઉપર આંગળાં વડે સેજ સાટો ચોપડીને પછી સેજાં પાતળા ઉપર ૦।ાા ઇંચ કરતાં પણ પતળા પરેઠા વેળણથી સરખા ગોળ વણવા અને સોજું સુપડું હોય તો તેમાં અને તે નહી હોય તો પછી ઉપર લખ્યા મુજબની થાળી અથવા દીશમાં ધોતું નરમ સફેદ કપડું કરચલી વગર સફાઇથી સરખું પાંથરીને તેની ઉપર સેજ છુટા છુટા પરેઠા મેલી ઉપર મલમલનું ધોતું કપડું ઢાંકી ચુલાથી જરા છેટે ઉંફમાં ત્રણ ચાર કલાક રાખવા. પણ એટલો વખત થવા આવે ત્યારે ગામઠી કોલસાના જરા નાના નાના કટકાને સળગાવીને ઇંગાર પાડવા અને ચુલાની આગલની બાહેરની રાખનો આસરે ત્રણેક ઇંચ જેટલો સરખી સપાટીનો ઢગળો કરીને તેની ઉપર એ ઇંગારને પાંથરીને મુકીને એ ઇંગારને અડકાવીને તે પર સોજી મોટી ગલેલ મેલવી, પણ ગલેલ નહી હોય તો પછી ચુલાની બાહેરની રાખને સપાટી પરથી સરખી કરીને તેની ઉપર ઇંગારને પાંથરીને મુકવા. તે પછી એક સાફ ઠીકરાંને ચુલે ધીમી આંચે મેલી તે જરા ગરમ થાયને તેની ઉપર પરેઠા છુટા છુટા મુકવા, પણ તેને ભુંજવા નહી પણ ભુંજતી વેળા વળગે નહી માટેજ બેઉ પડને સેજ સેકીને કાઢી લેવા અને ગલેલ યા ઇંગારની ઉપર જરા છેટે છેટે સમાય તેટલા પરેઠા મેલી તેને એમજ મુકી રાખીને ભુંજવા નહી પણ હાથવડે ઉંચકીને જલદી જલદી પડ ફેરવ્યા કરવાં, તેમ કીધાથી પરેઠા મજાહના ફુળીને ઉપસેલા થશે. તે પછી કાઢી લેવા નહી પણ જરા ડાઘીયાં પડે તેમ બરાબર ભુંજી ચેરવીને કાઢવા. પછી ઇંગાર પર મુકેલાને રાખ વળગે છે તેને કપડાંથી પખોડીને કાઢી નાખ્યા પછી બેઉ પડે સોજું ઘી જરા ચોપડવુ. એ પરેઠા સાધારણ થાય છે. ઉપર મુજબનો રવો તથા મેદો નહી હોય તો પછી તેને બદલે ભીલનો બીજા નંબરનો ગગરો જેવો બહેનો આટો આવે છે તે આડંધા લલ લેવો.

વધારે સારા પરેઠા બનાવવા હોય તો ઉપર લખ્યા મુજબની ડરા સાથની વાસી તાડી નાના ચાર ચમચા જેટલી લઇ તેમાં સોજા કીધેલા પાંચ તોળા ગોળનો ભુકો તથા ૦। તોળો નીમક ભેળી બરાબર પીગળાવીને કોઠીનાં વાસણમાં ધોતાં મલમલનાં કપડાંથી ગાળવું. નવી

બદામની ઉઢી તોળા બીજને છોલીને જાદી છુંદવી. એળચીના દાણા તથા જાયફળ દરેક ૦I તોળો ને પાંચ વાલને બારીક છુંદવું અને કૅરવેસીદ ૦I તોળો ને પાંચ વાલને ચુંટીને બોબરી કરવી. મરઘીનાં તાજાં એક ઇડાંને રકાબીમાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવવું. પછી ઘરના દલેલા અડધો રતલ ઘઉંના આટાને ઉપર સાધારણ પરેઠામાં લખ્યા મુજબ થાળી યા દીશમાં નાખી તેમાં તાવેલું સોજું ઘી નાનો એક ચમચો ભેળીને પછી ઇડું મેળવી ખપતી ખપતી ગોળ સાથની તાડી નાખી ઘટે તો પેલી જુદી કાઢી રાખેલી પતળી તાડીમાંથી સેજ લઇને ઉપલીજ રીતે આટો બાંધીને પછી બાકીનો સામાન બધો ભેળી ખુબ તરેહ ગુંદીને સેજ પોચો જેવો આટો બાંધવો. વધારે નરમ કરવો નહી, કાંકે તે વણાશે નહી. પછી ઉપર મુજબ એ આટાના દસ ગોળા કરી સાટામાં રોળીને પછી તેમજ પરેઠા વણીને સુપડું, થાળી યા દીશમાં તેજ પ્રમાણે કપડાંની ઉપર મેલીને ઉપર પણ તેમજ કપડું ઢાંકીને ચુલા આગલ જરા છેટે અથવા તડકાંમાં ત્રણ ચાર કલાક રાખ્યા બાદ ઉપર પ્રમાણેજ એ પરેઠાને ભુંજ્યા પછી બેઉ પડે ઘી ચોપડવું. ઘરનો દલેલો ઘઉંનો આટો નહી હશે તો એમાં પણ મીલનો બીજાં નંબરનો ઘઉંનો આટો ચાલશે. વધારે મીઠા પરેઠાનો ટેસ્ટ વધારે સારો થાય છે, પણ ભુંજતી વેળા તે વધારે ફુળતા નથી. તો પણ તેવા પસંદ હોય તો ગોળ એક પાશેર વધારે લેવો. ખારા પરેઠા કરવા હોય તો ઉપલા બેઉ રીતના પરેઠામાં ગોળ સુદલ નાખવો નહી અને તેને બદલે વાટેલું નીમક અડધો તોળો લેવું. ભઠીમાં ભુંજેલા પરેઠા વધારે સારા થાય છે.

પ્લમ કેક.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧I, કઠણ માખણ અથવા આએ ચોપડીમાં સાફ કીધેલી ચરબી છાપેલી છે તે મુજબ સાફ કીધેલી ચરબી; સોજી મેદા ખાંડ તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦II, સોજું દુધ પાશેર ૦II, તાજાં ઇડાં ૮, બોરવીકસ બેકીંગ પાઉદર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

કરંટને સાફ કરી ધોઇ નુછીને કોરડી કરી ઉપર જરા આટો ભભરાવીને તેમાં ખરમાટવી. ઇડાંની દાળને રકાબીમાં ખાવાના કાંટા વડે સારીકાની રાહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. આએ ચોપડીમાં પફ પેસ્ટ પાઇનો છાપેલો છે તેમાં લખેલી રીતે બની શકે તો આટાને સેકીને અને નહી તો પછી એમજ કલઇ ભરેલા ખુનચામાં ચાળીને તેમાં માખણ યા ચરબી બરાબર મેળવીને પછી બીજો બધો સામાન ભેળી છેહલે દુધમાં ઇડાં મેળવીને તે ભેળવાં. પછી એ મેળવણીથી પોણો ભરાય તેટલા એક પત્રાંના સોજા ગોળ હાબડામાં પુરતું માખણ લગાડીને તેમાં ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં યા તંદુરમાં ભુંજવું. કરંટ વધારે પસંદ નહી હોય તો ०। રતલ લેવી,

પ્લમ કેક ર જું.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સોજું કઠણ માખણ રતલ ०॥, ઑરેંજના વેલાતી સુકા સુરબ્બાના નાના કટકા રતલ ०॥, નવી બદામની બીજ તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ०।, છુંદેલી ખાંડ શેર ०॥, સોજી કઠણ ક્રીમ ભરેલી પાશેર ०॥, પદરખાનાનું ખમીર પાશેર ०॥, છુંદેલું જાયફળ તથા જાવંત્રી દરેક તોળો ०॥, શૅરી નાના ચમચા ૨, ઑરેંજ ફ્લાવર વૉટર નાનો ચમચો ૧, તાજાં ઇડાં ૧૦, લગાડવાનું માંખણ ખપ મુજબ.

કરંટને સાફ કરી ધોઇ નુછીને તદન કોરડા કરી જરા આટો છાંટીને તેમાં મેળવવી. બદામને છોલી અડધીને છુંદવી અને બાકીની અડધીની સ્લાઇસ કાપવી પછી બની શકે તો પફ પેસ્ટ પાઇનામાં લખેલી રીતે આટાને સેકવો અથવા એમજ તદન કલઈ ભરેલી થાળીમાં ચાળી તેમાં ખાંડ, જાયફળ તથા જાવંત્રી ભેળીને વચમાં ખાડો કરવો અને ઇંડાંની દાળ તથા સફેદીને ખુબ ઘુંટીને ખમીર સાથે મેળવી તેમાં શૅરી તથા ઑરેંજ ફ્લાવર વૉટર ભેળીને આંટામાંના ખાડામાં રેડવું અને માખણ તથા ક્રીમને કલઇવાળાં વાસણમાં ચુલે સાથે મુકી બેઉ પીગળેને ઉતારી કુકું થાયને પેલા આટાના ખાડામાં એ પણ રેડી બધું મેળવીને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં બધું નાખીને ખમીર ચઢવા માટે ઉંફવાળી જગ્યામાં રાખી બરાબર ચઢેને માહે મુરબ્બાના કટકા તથા બાકીનો બધો સામાન બણો બરાબર મેળવીને પ્લમ કેક પેહલાંમાં લખ્યા મુજબનો માખણ

લગાડેલો દાબડો એ મેળવણીથી પોણો ભરીને તેજ રીતે ભુંજવું. કરંટ વધારે પસંદ હોય તો અડધો રતલ લેવી.

પ્લમ કેક રીચ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો સુપરફાઇન ઘઉંનો આટો બે ભાગ અને સફેદ ઝીણો રવો એક ભાગ બેઉ મળીને રતલ ૧, સોજુ માખણ રતલ ૨, દલેલી યા બારીક છુદેલી ખાંડ રતલ ૧।, ઑરેંજના વેલાતી સુકા મુરબ્બાના જરા મોટા કાપેલા કટકા રતલ ૧, નવી બદામની બીજ રતલ ૦।।।, ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ।।, પાકા સોજા સંત્રાની છાલના ઝીણા કટકા તોળા ૨।।, ખોખરી કીધેલી કૅરવેસીદ તોળા ૨, છુંદેલી એળચી; જાયફળ તથા જાવંત્રી દરેક તોળો ૧, બ્રૅંડી નાના ચમચા ૫, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૩, તાજાં ઇડાં ૨૫, બીજું લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

કરંટને સોજી કરી ધોઇ કોરડી કરી ઉપર જરા આટો છાંટીને તેમાં ખરમોટવી. બદામ પસ્તાંને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઈ નુછીને કોરડી કરવી. કેક બનાવવાની ત્રણ કલાક આગમચ કોડીના વાસણમાં બ્રૅંડી યા સંત્રાની છાલને ભીનવી રાખવી. આએ ચોપડીમાં પફ પેસ્ટ પાઇનો છાપેલો છે તે મુજબ આટાને સેકીને સુકો કરવો. ઇડાંને ભાંજી દાળને છાલકાં વાસણમાં ખુબ દોહવીને પતળી કરવી અને સફેદીને કડણુ કફ ચઢાવવો. પછી કોડીનું ઘણું મોટું વાસણ હોય તો તેમાં અને તેવું નહી હોય તો પછી તદનજ કલઇ ભરેલાં મોટાં તપેલાંમાં માખણ નાખી કેક ઘુંટવાના લાકડાંના સોટા વડે અડધો કલાક ખુબ ઘુંટીને માહે પાણી છુટે તો તે કાઢી નાખવું અને માખણપાંજ જરા જરા કરી ખાંડ નાખતાં જઇ જોરથી ઘુંટવું. પછી તેમાં દોહવેલી દાળ ભેળી એક માણસે અંદર જરા જરા રવો નાખ્યાં કરી બીજાં માણસે જોરમાં ઘુંટવું. પણ ઉલટે સુલટે હાથે ઘુંટવું નહી તેથી ચઢેલી મેળવણી બેસી જાય છે, માટે એકજ તરફથી ઘુંટવું. ઉપલા બધા સામાનને લગભગ હઢીથી ત્રણ કલાક ઘુંટવું. ત્યાર બાદ બાકીનો બધો સામાન ઘુંટયા વગર અમ-થોજ મેળવીને પછી કફ ચઢાવેલી સફેદી ભેળીને છેલે આટો નાખી સારૂં હાય વડેજ તેને જલદી મેળવી દેવો. અને પુડીંગ તથા

પાઇ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે દાબડામાં હેઠે ઘઉંની ભુંજ્યા વગરની કાચી રોટલી મેલીને પછી મેળવણી ભરવા લખેલું છે તે મુજબ દાબડામાં રોટલી મુકીને પછી ઉપલી મેળવણી નાખીને દાબડાઓ બબે ઇંચ અધુરા ભરીને તેમાં લખેલી રીતે ભુંજવા મુકીને તપાસ્યા કરી તૈયાર થાયને કાઢવું અને ઉપરનો ઉપસેલો ભાગ ઠંડી છરીથી કાપતાં ચુંથાઈ જાય છે માટે છરીને ગરમ કરીને તે વડે સફાઇથી કાપવું. જો કેક ઘણું લાલ બનાવવું હોય તો આજ ચોપડીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનો છાપેલો છે તે થોડો આગમચથી બનાવીને મેળવણી તૈયાર કીધા પછી આપણી મરજી મુજબનો રતાસ થાય તેટલો એ રંગ ભેળાને પછી છેલ્લે આટો મેળવવો. એ ખાંડના રંગને બદલે ગમે તો આજ ચોપડીમાં રંગ કેક અથવા જેલી માટે છે તે અથવા રંગ આઇસક્રીમનો છે તે થોડો ભેળવો. પણ એ રંગ નાખ્યાથી કેક બીજીજ ઢબના રતાસપર થાય છે. કેક ભુંજાતાં દાબડામાં ઉપરથી કાગજ બળી ગયું હોય તો તે કાઢી નાખવું અને બીજું સોજું સફેદ કાગજ ઉપરથી નકશીવાળું કાપીને તેને ઇડાંની સફેદી લગાડીને કેકની આસપાસ વળગાવવું. કેક સાદું કરવું હોય તો ઉપરનો ભાગ કાપી કાઢવો નહી પણ આઇસીંગનું બનાવવા માટે ઉપરથી કાપ્યું હોય તો આજ ચોપડીમાં આઇસીંગ ખાંડની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સફેદ યા રંગીન મેળવણી તૈયાર કરી તેનું ગમે તેટલું પતળું પડ કેકની ઉપર પાંથરવું. કેક બદામની આઇસીંગ સાથનું કરવું હોય તો આઇસીંગ બદામની છાપેલી છે તેની મેળવણી બનાવી પહેલે કેકની ઉપર તે પાંથરીને પછી તેને ઠંડી ભઠીમાં સુકવ્યા બાદ તેની ઉપર ખાંડની આઇસીંગ પાંથરવી. કેકની આસપાસ ફરતી આઇસીંગ કરવી હોય તો કેકની આસપાસનું કાગજ કાઢી નાખીને પછી કેકની ફરતી બોરદુ પર ખાંડની આઇસીંગનું સફાઇથી ૦। ઇંચ જેટલું પડ કરવું. કેકને સાધારણ રીતે સણગારવું હોય તો આજ ચોપડીમાં ખાંડની મીઠાઇ છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે ફુલ બનાવી આઇસીંગ સુકવ્યા અગાઉ કેકની ઉપર તેમજ ફરતી બોરદુ પર એ ફુલ ઇડાંની સફેદીથી વળગાવવાં અને સોજાં કડણુ જાડાં સફેદ કાગજનો નાનો પડો બનાવી તેની અણી તરફ ઝીણું આંબરૂં રાખી ખાંડની આઇસીંગની મેળવણી જરા પતળી બનાવી તેમાં રંગ ભેળાને તે પડામાં ભરીને

પછી પડાને દાબીને તેના છેડમાંથી મેળવણી નીકળે તેની વેળ તથા આંકડાની તરેહ પાડીને મજાહનું ફુલના વેળા જેવું કરીને તેની અંદર વેલાતી મીઠાઇના રંગીન તથા સફેદ દાણા ટાંકલી પણ અછા ટેસ્ટથી ખોસ્વાં. કેકની મેળવણીમાં ઉપર લખ્યા કરતાં મુરબ્બો ઓછો નાખીને ક્રીસ્ટેલાઇજ્ડ ફ્રુટના કટકા કાપીને તે નાખ્યાથી વધારે સરસ કેક થશે. ઘરમાં વાપરવા માટે એ કેક સાદું બનાવવું હોય તો મેળવણીને પત્રાંના દાબડામાં ભરવી નહી પણ ત્રાંબાની કલઇ ભરેલી મોટી લંગડી અથવા વાઠામાં માખણ લગાડેલાં જાદાં સફેદ કાગજને હેઠે તેમજ બોરદુ પર ફરતું મુકી મેળવણીથી તે પોણું ભરીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ચુલા ઉપર ભુંજવું.

મોટું મીનારાના આકારનું કેક બનાવવું હોય તો એક સરખી ઉંચઇનાં પણ નાનાં મોટાં ચઢ ઉતર ત્રણ ચાર કેક ઉપલી રીતે બનાવી તેની ઉપરનો ઉપસેલો ભાગ સફાઇથી સરખો કાપી કાઢયા પછી અકેકની ઉપર બરાબર ગોઠવીને મુકવું અને એ બધાં કેકની આસપાસ તેમજ મથાળે પુરતી થાય તેટલી ખાંડની સફેદ આઇસીંગની મેળવણી બનાવીને બધાં કેકની ઉપર તેનું એવી સફાઇથી પતળું પડ લગાડવું કે તેથી બધાં છુટાં કેક જણાય નહી પણ જાણે એકજ મોટું મીનારા જેવું કેક બનાવ્યું હોય તેવુંજ લાગે. તે પછી કપડાંનાં બનાવેલાં વેલાતી ફુલ, વેલાતી મીઠાઇના ચળકતા રૂપેરી દાણા, ટાંકલી તથા ક્રીસ્ટેલાઇજ્ડ ફ્રટ આવે છે તે બધાંને આપણી સમજ પ્રમાણે ઇડાંની સફેદી વડે અછા ટેસ્ટથી આઇસીંગની ઉપર વળગાવી મથાળે મીઠાઇની બનાવેલી પુતળી યા એવુંજ બીજું કાંઇ મુકી કેકને અછી રીતે સણગારી આઇસીંગ કઠણ થવા માટે કેકને ઠંડી ભઠ્ઠીમાં મુકવું, ઘણું રીચ કેક બનાવવું હોય તો ચારથી પાંચ ઇંચ જેટલું ઉંચું પણ મોટા ઘેરાવાનું એકજ ઘણું મોટું કેક બનાવવું અને તેની ઉપર તેમજ બોરદુ પર ફરતી ખાંડની સફેદ આઇસીંગ ઘણી સફાઇથી લગાડવી. પછી આઇસીંગ પસ્તાંની આએ ચોપડીમાં છાપેલા છે તેની મેળવણી જરા કઠણ બનાવી દરાબનો વેળો તથા પાદડાં કરવા માટે તેવા આકારનાં ટીનનાં કટર્સ તથા ફુલ પાદડાં કરવા માટે નાનાં છાલકાં મોલ્ડસ આવે છે તેમાં દાબી કાઢીને પછી કેકની ઉપર તેમજ બોરદુ

પરની આઇસીંગ ઉપર કરતો વેળો સફેદીથી વળગાવવો અને આઇસીંગ બદામનીનો સામાન તૈયાર કરીને તેના દરાખના ઝુમખા બનાવવા. ચૅસ્નટનો વેળો કરવો હોય તો તેને માટે પસ્તાંની આઇસીંગનાં પાદડાં કરવાં અને આઇસીંગ ચૅાકોલેટની છાપેલી છે તેવી બનાવીને તેનાં ચૅસ્નટ કરવાં, તેમજ ગોલાબનાં ફુલનો વેળો કરવો હોય તો ખાંડની આઇસીંગમાં આઇસક્રીમનો રંગ નાખીને બનાવવા લખેલું છે તેવી ઘેરા ખુલ્લા ચઢ ઉતર રંગની આઇસીંગની મેળવણી બનાવીને તેનાં ફુલ તથા પસ્તાંની આઇસીંગનાં પાદડાં તથા વેળો કરવો. ઉપલી રીતે ગમે તેવા આકારનાં નાનાં મોલ્ડસમાં દાબી કાઢીને અથવા કટરથી કાપીને તેનાં ફુલ પાદડાંનો વેળો બનશે. પણ તેમાં હાથની ઘણીજ સફાઈ સાથે અછા ટેસ્ટથી બનાવવાને મેહનત ઘણી પડશે, પણ એ કેક ઘણું બરાબર બનશે તો ફ્રૅચ કુકને હાથનું બનાવેલું હોય તેવું સરસ થશે.

ઉપર લખેલા સામાનનું કેક તો ઘણુંજ રીચ થાય છે પણ તેથી જરા ઉતરતું સસ્તું બનાવવું હોય તો ઉપલા હીસાબ કરતાં ઇડાં, મુરબ્બો, બદામ, પસ્તાં તથા માખણ અડધુંજ લેવું, તોય એટલા સામાનનું કેક પણ ઘણું સારૂંજ થાય છે. કેક બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બધો સામાન તૈયાર કરીને લીધાથી કેક ખીળીને હલકું થાય છે એ પ્લમ કેક તો હમેશ માખણનુંજ બનાવવું. પણ કદાચ માખણ નહીજ હોય અને બનાવવાની અગત્ય પડે તોજ પછી બે રતલ માખણને બદલે સોજું માખણનું ઘી એકથી સવા રતલ લેવું ભુંજતી વેળા કોઈ વખત કદાચ આસપાસનું કેક બળી જાય અને વચમાંનું કાચું રહી જાય તો તેને નાખી દેવું નહી પણ બળી ગયલો ભાગ બધો કાઢી નાખીને બાકી નાનો ભુકો કરી તે આસરે ચાર રતલ થાય તો એક રતલ ખાંડનો પતળો શીરો કરી તેમાં પાશેરને આસરે સોજું ઘી નાખી તેમાં કેકનો ભુકો મેળીને ધીમી આંચે ફેરવ્યા કરી યજાહનું મલીદા જેવું કરવું.

પ્લમ કેક રીચ ૨ જું.

સોજું કઠણ માખણ રતલ ૧॥, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા છુંદલી ખાંડ દરેક રતલ ૧, નવી બદામની બીજ; કરંટ દરાખ; અંગુરી દરાખ; ઑરેંજના વેલાતી સુકા મુરબ્બાના તથા

માલુંગાંના મુરબ્બાના સેજ મોટા કટકા દરેક શેર ૦I, છુંદેલું જાયફળ, તથા જાવંત્રી દરેક તોળો ૧, કડવી બદામ ૭, તાજાં ઇડાં ૧૬, બ્રૅંડી વાઇન ગ્લાસ ૧, સેાજું દુધ પાશેર ૦II, લીંબુ ૧ નેા રસ તથા બારીક કાપેલી છાલ.

આજે ચોપડીમાં કેક બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ આટાને સેકીને ચાળવેા. બેઉ દરાખને ધેાઇ કોરડી કરી અંગુરીના ઠરીયા કાઢીને બબે કટકા કરવા. બદામને છોલીને છુંદવી. તદનજ કલઇવાળાં તપેલાંમાં માખણ નાખી લાકડાંના સેાટા વડે ઘુંટી માહે પાણી છુટે તે કાઢી નાખીને પછી ઇડાંની દાળને મોટી રકાબીમાં ખાવાના કાંટા વડે ખુબ દોહવીને માખણમાં તે મેળવ્યા પછી જરા જરા કરી બધેા આટેા નાખીને લગભગ દેાઢેક કલાક સુધી ઘુંટયા પછી બીજો બધેા સામાન ભેળવેા અને ઇડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી છેલ્લે હાથ વડે એને મેળવીને પ્લમ કેક રીચ પેહલાંમાં લખ્યા મુજબ ભરીને તેજ રીતે ગમે તેમ ભુંજીને પછી આઇસીંગ લગાડવી. વધારે સામાન હેાય તેમ વધુ વાર ઘુંટવું.

પ્લમ પુડીંગ.

મીલનેા પેહલાં નંબરનેા ઘઉંનેા આટેા રતલ ૧, સુકી મોટી કાળી દરાખ રતલ ૦II, સેાજો ગેાળ તથા સેાજું કઠણ માખણ દરેક શેર ૦II, સુકું પાંઉનું ક્રીમ એટલે ક્રમ્બસ રતલ ૦I, સુંઠનેા બારીક પાઉડર જેવેા ભુકેા તથા છુંદેલું જાયફળ દરેક તોળો ૦I, સેાજું તાજું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇડાં ૬, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

કેક બનાવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ આટાને સેકીને ચાળવેા અને સેકવાને બને નહી તેા એમજ લેવેા. દરાખને સાફ કરી સેાજી ધેાઇ કોરડી કરી ઠરીયા કાઢીને કટકા કાપવા. ગેાળનેા ભુકેા કરી કચરેા કાઢીને પછી દુધમાં પીગળાવી મોટાં બેાલમાં ગાળીને પછી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટા વડે ખુબ તરેહ દોહવીને અંદર તે ભેળાયા પછી બાકીનેા બધેા સામાન માહે બરાબર મેળવીને એ મેળવણી ભરતાં દેાઢેક ઇંચ અધુરું રેહ તેવાં કોડીનાં ઉડાં બેાલને અથવા એવીજ કલઇ ભરેલી ઉભા ઘાટની તપેલીને પુરતું માખણ ચોપડીને તેમાં મેળવણી ભરીને ઉપર ધેાતું સફેદ જાડું ભીનવેલું કપડું બાંધીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ

કડણુ થાય ત્યાં સુધી બાફવું. પછી આખ્ખું જ ઉલટાવીને કાઢી સૉસ પ્લમ પુડીંગનો છાપેલો છે તેની અથવા સૅસ મીઠાની સાથે ખાવું.

પ્લમ પુડીંગ ૨ જું.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; સોજી લાલ મેદા ખાંડ; સોજુ માખણ; છોલી બારીને મૅશ્ડ કીધેલાં ગાજર તથા એવાજ મૅશ્ડ કીધેલા પટેટા દરેક રતલ ૦ા, કરંટ દરાખ; કીસમીસ દરાખ તથા સોજો ગોળ દરેક શેર ૦ાા, ઑરેંજના વેલાતી સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કટકા તોળા ૭, સોજું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇંડાં ૪, છુંદેલું જાયફળ ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇંડાંને મોટી સુપપ્લેટમાં ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ લોહવવાં. દરાખને સાફ કરી ધોઇ લુછીને કોરડી કરવી. ગોળનો ભુકો કરી દુધમાં પીગળાવી ગાળીને તેમાં ગાજર તથા પટેટાને બરાબર મેળવીને પછી બાકીનો સામાન એકેક પછી ભેળીને ચારથી છ કલાક રાખ્યા બાદ એ મેળવણીથી પોણું ભરાય તેટલાં એક કોડીનાં વાસણને પુરતું માખણ લગાડીને તેમાં ભરી ઉપર ભીનવેલું સોજું કપડું બાંધી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પણ કડણ થાય ત્યાંસુધી બાફવું. પછી ઉળટાવીને આખ્ખું કાઢી અમથું ખાવું અથવા સૉસ પ્લમ પુડીંગના અથવા સૉસ મીઠા સાથે ખાવું.

પ્લમ પુડીંગ ૩ જું.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૧૭ાા, આએ ચોપડીમાં સાફ કીધેલી ચરબી છાપેલી છે તે મુજબ સાફ કીધેલી ચરબી અથવા કડણ માખણ; અંગુરી દરાખ તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦ા, ખાંડ તથા પાંઉનું ક્રીમ એટલે ક્રમ્બ્સ દરેક તોળા ૫, મીલ્ક મેડ કનડેન્સ્ડ મીલ્ક ૩ ટેબલસ્પુન, બેકીંગ પાઉડર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, તાજાં ઇંડાં ૫, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ચરબી હોય તો તેને ઘણી બારીક કાપવી. બેઉ દરાખને ધોઇ લુછીને કોરડી કરી અંગુરી દરાખના કરીયા કાઢી જરા આટો છાંટીને તેમાં ખરમોટવી. એક મોટાં બોલમાં કનડૅન્સ્ડ મીલ્ક નાખી તેમાં એક પાશેર ઠંડાં પાણીને બરાબર મેળવી ઇંડાં ભાંજીને ખાવાના